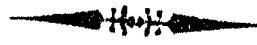
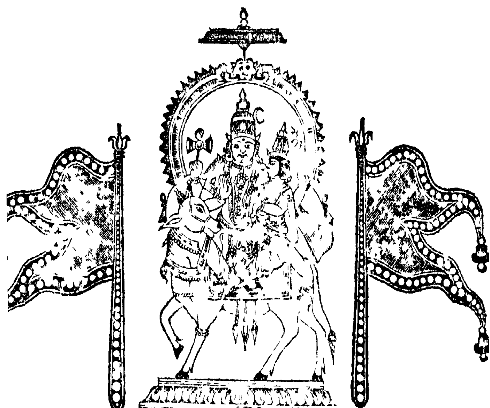
விளம்பரம்



இந்த வைத்தியராஜசிந்தாமணி இரண்டாம்பாகமு இதன் முதற்பாகமும், வைத்தியராஜ பாலவாகடமும் வேண் டியவர்கள் தஞ்சாவூர் கோட்டைக்குள் வடக்குவீ 118-ம் நெம்பர் வீட்டிலிருக்கும் கலியாணபுரம் டி. கோபாலபிள்ளையிடத்திலும், கீழவீதி 21½ நெம் கதவிலக்கமுள்ள தட்டிமாலில் வ. ஸ்ரீ. யோகநாத ஐயர் ராவ்சாஹேப் அவர்களிடத்திலும், கைவிலைக்கும் வால் பேயபல் போஸ்ட் மூலமாகவும் பெற்றுக்கொள்ளலாம்

இந்தப்புத்தகங்களின் டைடில்பேஜில், அச்சிட்டவ சொந்தக்காரருமாகிய என்பெயர் எழுதப்பட்டிருக்கின்ற அவ்விதம் பேர் இல்லாத புஸ்தகங்களைக் கொண்டுவ கொடுத்தாலும் அல்லது அவ்விதமான புஸ்தகங் விற்கும்வர்களைக் காண்பித்தாலும் அவர்களுக்குத் இனாம் கொடுக்கப்படும்.

கலியாணபுரம்
டி. கோபாலபிள்ளை



உ

கணபதி துணை.

வைத்திய ராஜ சிந்தாமணி.

இரண்டாவது பாகம்.

வெண்பா

கோபால பிள்ளை கொடுத்தெழுதிந நூலதனை
நீபார் வனஞ்செய்த னீதியதே - பூபால
ஞன சரபோஜி யாய்ந்தெடுத்த நூனெறியே
ஞானமருளங்கரநா தா.

கணபதி, ரசாயனம்.

வாக்குண்டாம் நல்ல மனமுண்டாம் மாமலராள்
நோக்குண்டாம் மேனி நுடங்காது - பூக்கொண்டு
துப்பார் திருமேனி தும்பிக்கை யான்பாதம்
தப்பாமற் சார்வார் தமக்கு

(தெளிபொருள்.)

பொற்றலைக்கையான சமூலம், குப்பைமேனியிலை, *சிறு சருப்படைசமூலம் இம்மூன்றையும் தனித்தனி நிழலி

* இதற்கு சிறுசெருப்புள்ளடியென்று சொல்வாருமுளர்.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

புருஷோத்தமதீர்க்க, பிரம்மதேவாயதச ரசம்.

[illegible], சத்திராமம், [illegible], [illegible]

[illegible]

[illegible] வசாரம், வெண்காரம் [illegible]
கடுக்காய், தான்றிக்காய், நெல்லிமுள்ளி, [illegible]
விரலிமஞ்சள், கடுகு, வெள்ளை, [illegible]
[illegible] விராகனிடை [illegible]
[illegible] (ரு) விராகனிடை இரசத்தை
[illegible] அரைத்து [illegible]
[illegible]

[illegible]

[illegible] மேற்படி [illegible]

வெவ்வேறுபாளில் எழுதாகு சாயகிறது கருப்பகுசாற றிஞ்சிய இம்றறைபே பழுதாம உருகிசராயகுறது. இப்படிச் சுத்தியானகெந்தகம பலம் (௧) மேற்படி ஜெயபாசம பலம (௧) இவ்விரண்டையும் கல்வத்திலிட்டு நன்றாக னைட வராடடியெனிட்டு நாலுசாமமரைதது வில்லை செய்து டடுக்குணிசுற்றி பாட்டுநால்சுகட்டி சிந்திரமூல லேப்பட்டைச்சாறு அகலிலவைத்து அதன்மேல மேற்படி வில்லையைவைத்து மேற்படி வேர்த்தூளை மேலும்வைத்து மேலே அகல்மூடி மேல்மண்சீலைசெய்து காயவைத்து ஒருசாண ஆழமாகக் குழிவெட்டி அதில் ஓரங்குலம் ஆற்றுமணல் பரப்பி நடுவில் மேற்படி அகலைவைத்து மேலே ஓரங்குல மணல்போட்டு நிறைந்து எருவிட்டுப்புடம்போடவும். இவ்விதம் ஐந்துதடவை போட்டெடுக்க சந்துருவெப்புவாகச செந்தூரமாகும். இதைத் தகுதியான கடிசாவில் அடைத்து வைத்துக்கொள்ளுகிறது

இம்மருந்துகொடுக்கும் விதம்—பசுவின்மானாநேகத திறநப பணவெடை செந்தூரம் தேனிலாவது நெய்யிலாவது நாலுவேளை அல்லது ஆறுவேளை கொடுக்கலாம். வேறே அநுபானம், கொம்புத்தேன் பலம் (௧) பசுவின்நெய பலம் (௨) சீனிச்சாக்கரை பலம் (௩) இவைகளை ஒன்றாயசேர்த்து மேற்படி செந்தூரத்தைவைத்துச சாப்பிடுகிறது

பத்தியம்—பாலன்னத்தை சர்க்கரைசேர்த்துச சாப்பிடுகிறது கடுகு, நல்லெண்ணெய, மிளகாய, இவைகள் நீக்கவும். அனையப்படி அனைப்புளிப்புசசேர்த்துப் பக்ஷிவ உண்ணலாம இரவில் பாலசாதகளைசேர்த்துச சாப்பிட்டாலொழியக குணமிராது. இவ்விதம் பதினைந்துநாள காலைமாலை சாப்பிட்டால் நியமவிரதமி, தாதுபுஷ்டி, தேகதக்தியுண்டாகும். இதறகுத் தேகபுஷ்டாகம், இந்துவாருஷம தாதுவிருத்தியிலலாமலிருந்து இந்தமருந்தைச் சாப்பிட்டு பின்பு சந்ததியுண்டாகியிருக்கிறது. இப்படி அறியவந்ததிறகு வந்திருப்பதால் இங்கனங்கூறலாயிறறு.

இம்மருந்தினால் வாயவெந்தால் அதற்கு மாற்று.—விடத்தலையைக்கொதிக்கவைத்து அக்கஷாயத்தைக்கொப்பளித்தால் மருந்தின்குணமாறாமல் வாய்வேக்காடு தீரும். ரசம் அல்லது ரசகர்ப்பூரம் சாப்பிட்டு வாயவெந்தாலும் இப்படியேசெய்க.

கோமூத்திரசிலாசத்து பற்பம்

விதைநீக்கிய கடுக்காய், தான்றிக்காய்த்தோல், நெல்லிமுள்ளி, வகையொன்றுக்கு விராகனெடை (௰) இந்த (௩௰) விராகனெடையையும் நாலுசேர் சுத்தசலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய்க்காய்ச்சி (௨௰) விராகனெடை சிலாசத்தைக் கலந்திட்டு மேற்படி கஷாயத்தைவிட்டு ஒருசாமம் அரைத்து வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைமண்செய்து காயவைத்து வராகபுடம்போட்டால் பற்பமாகும். இந்தப்பற்பத்துக்குத் தீருமவியாதிகள், மேகம் இருபத்தொன்று, மூத்திரக்கிரிச்சிரம், நீரிழிவு, அஸ்மரிரோகம், ஜீரணசுரம், இவைகள் நீங்கும்.

அனுபானம்.—நெருஞ்சிமுள்கஷாயத்தில் பணவெடை பற்பங்கொள்ளில் சகலமேகநிவர்த்தி; விஷ்ணுகிராந்திக்கஷாயத்திற்கொள்ளில் ஜீரணசுரம் நிவர்த்தி, பசுவின்நெய்யில் கர்ப்பிணிக்குக்கொடுத்தால் கர்ப்பம் விருத்தியாகும்; கர்ப்பத்திலுள்ள வியாதிநீங்கிச் சுகப்பிரசவமாகும். அரிசித்திப்பிலியை வறுத்துச் சூரணித்து தேன்சேர்த்து லேகியம்போற்செய்து வைத்துக்கொண்டு பாக்களவு லேகியத்தில் பணவெடைபற்பம் வைத்துண்ண க்ஷயம், சுவாசம், இருமல் நீங்கும். நெய்யிற்கொள்ளில் இளைத்தசரீரம் புஷ்டியாகும். இந்தச் சலாசத்துப்பற்பம் இரண்டுபங்கு, சாதிலிங்கச்சிந்தூரம் ஒருபங்கு, அப்பிரேகச்சிந்தூரம் ஒருபங்கு, இம்மூன்றும் ஒன்றாய்ச்சேர்த்து வேளையொன்றுக்கு இரண்டு குன்றிமணியெடையெடுத்து ஐந்து மிளகுத்தூளில் தேன்சேர்த்து மத்தித்து அதிற் கலந்துகொள்ளில் மகாக்ஷயரோகங்கள் சொஸ்தமாகும், தேனில் மத்தித்துக

தொன்ன மேகம், வெட்டைச்சூலை, சொறிசிரங்கு, இவைகள் நீங்கும்; அனுபோகம்.

கிருஷ்ணாபிரேக சிந்தூரம்.

கிருஷ்ணாபிரேகம் தேவையானதை எடுத்துக்கொண்டு கொள்ளுவேகவைத்த தண்ணீரை இறுத்து வேறே ஒரு பாத்திரத்தில் ஊற்றிவைத்துக்கொண்டு மேற்படி அப்பிரேகத்தை உலையிலவைத்து துருத்தியால் ஊதிச் சிவந்தவுடனே மேற்படி கொள்ளுத்தண்ணீரில் நனைத்து மறுபடி கலவத்திலேபோட்டு கட்டப்பாரையால் இடித்துத் தூள்செய்து அநு நசமான நாணற்குழாய்த் துணியால் வஸ்திரத்தைத் தொட்டுவ போல இரண்டு ஒருநாளிருப்பக்கட்டி அதற்குள் அப்பிரேகத் தூளும் அக்கினியாகி சமபாகமெல்லாம்போட்டு அடுப்பிலேற்றி பாத்திரத்தைத்தொங்க சிறுதீயாக அக்கசலபமபிட மையாய்ச்சேர்ந்துகொண்டிருக்கும். அப்பாத்திரத்திலே சண ணாரகவபிரேகம் இருக்கும். அப்படிக் கட்டியிருக்கிற நவச்சாரத்தைச் சலம்பறுத்துக் காயவைத்து எடுத்துக் கலவத் திலிட்டுச் சீறு அம்மான்பச்சரிசி வெள்ளைப்பூண்டு சிவப்பு ஞாயம் இடித்துத் தனிச்சாறெடுத்து இந்தச்சாறுவிட்டு மட்டு சாமம் கையோயாமலரைத்து வில்லைதட்டிக் காயவைத்து வில்லையைச் சட்டியிலிட்டுச் சீலைமண்செய்து காயந்தபின் புடமிடில் பள்ளம்வெட்டி கஜபுடம்போடவும். இம்மாதிரி மேற்படி சாற்றிலே எட்டுப்புடமும் பின்பு வெங்காயச்சாற்றி லரைத்து மூணுபுடமும்போட்டால் வெளுப்பும் சிவப்பு மான சிந்தூரமாம். மாதுளம்பழச்சாற்றிலரைத்து மேற் சொல்லியபடி ஏழுபுடம்போடலாம். இச்சிந்தூரத்தை எல்லாமருந்துகளோடும்சேர்த்து எல்லாரோகங்களுக்கும் கொடுக்கலாம். தேன் ஒருபங்கு. நெய் இரண்டுபங்கு சாக் களை மூன்றுபங்காகச்சேர்த்துத் தனியாக ஒருவிராகனெடை சிந்தூரத்தையுமசேர்த்து வேளையொன்றுக்கு இரண்டுகுன்றி மணியளவு காலைமாலை சாப்பிட்டால் சகலரோகங்களும் நிவிர்த்தியாகும். இச்சாப்பத்தியம்

புருஷோத்தம, வெள்ளோத்தாளக பண்டம்.

ஒருகக்கிலச்சாறுறை ஒருகல்லியத்தில் விறையவிட்டு அதில் நா ... தாளகத்தையும்போட்டு வில்லேர்முழுக சிலோமணை ... ஒருகுப்பி அழுக்குழியில்காட்டேருவு அதைவாங்கிமோ ட்டு கல்வில மேற்படி கல்யத்தையுந்தைத்து மேற்பாதியளவு ... டையையும்போட்டுத் ... விட்டுப் புடம்போட்டு ... மருநாள் ஆறினபின் எடுத்துப்பார்த்தால் துவல்லியமான பஸ்பமாயிருக்கும். அதையெடுத்துக்கல்வத்தி ... தூள செய்து தேனிற்குழைத்து மேற்படி பஸ்பத்தில் ... வியலையை மத்தித்து இரண்டுவேளையும் ... கிராம் ... சர்க்கரைக்கூத்சொல்லுமபடியான பத்தியம் ... வியாம.

... சாவாத்திக்காம முதலிய சகல ... நிரும் மேற்படி ... த்துடன் ... அரிசித்திப்பி ... வையுத்து ... வெய்து அதமே ... தோத்துச்சாமி ... சகல ... ... மருந்து சபபோக் ... பத்தியம் அபபல மருந்து

புருஷோத்தம, மகாசிவோதி லேரியம்.

... லைக்கிய விலவோ பலம (௧) பாதிரிவோ, ... வேரா, குட்டிவளாவோ, ... கிகிய வேர பரா ... , இவை வகைக்குப்பலம நானரு. கருக்கிவது ... இந்த ... வைதயும பொடியாக்கி ஒரு பாத்திரத்தில்விட்டு (௨) சேர் ... இரண்டுநாள ஊறவைத்து சி ... யாக ... நாலுசேராகச் சுண்டின்படன் இறக்கிக்கொண்டு, சுண்ணாம்புக்கிய இஞ்சிரசம் சேர் (௨௰) தூரிஞ்சிப ... சம சேர் (௫) மாதுளம்பழரசம சேர் காவே அனாக்கால சிவிச்சாக்கனா சேர் (௨ ...) இவைகளைக் கஷா ... த்தில் சேர்த்துக்காய்ச்சி லேகியமாகிறபதத்தில் சேர்க்கு மருந்து - சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு, யானைத்திப்பிலி, கண்ட திப்பிலி, செவியம, சித்திரமூலம், கடுக்காய்த்தோல, தான்றிக்காய்த்தோல், நெல்லிமுள்ளி, சனலவங்கப்பட்டை,

லவங்கப்பத்திரி, ஏலம், சிறுநாகப்பூ, சீரகம், கொத்துமல்லி விதை, தாளிசபத்திரி, சடாமாஞ்சில், பேய்ப்புடல், கோரைக்கிழங்கு, அதிமதுரம், கோஷ்டம், கிராம்பு, நெற்பொரி, பருத்திக்கொட்டைப்பருப்பு, இவ்விருபத்தொன்றுசரக்கும் வகைக்கொன்றுக்கு விராகனெடை (ச) வறுத்துப் பொடி செய்துகொண்டு முன்னே (உ௰) பலம் பாகின்மேல் வைமேற்படி லேகியத்தில் விட்டுப் பின்னுங்கிண்டிப் பொடிகளைப் போட்டுக் கிண்டி, பக்குவமானபின்னிறக்கி ஆறினபத்தில், வடிகட்டின (கவ) பலம் தேனைவிட்டுப்பிசைந்து நல்லபாத்திரத்திற்போட்டு மூடி பத்துநாள் தானியப்புடத்தில்வைத்து அதற்குமேல் எடுத்துக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் காலைமாலை உட்கொள்ளவும். இச்சாபத்தியம். இதினாலிரும் வியாதிகள், சகலபித்தங்கள், வாந்தி, கபம், அக்கினிமாந்தம், அரோசிகமுதலிய இவைகள் போகும், இரத்த உற்பத்தியாம்.

புருஷோத்தம, இலகு வில்வாதிலேகியம்.

பட்டைநீக்கிய வில்வவேர் இழைத்தத்தூள் பலம் (ம) ஒருபானையிலபோட்டு (உ௰) சேர சலம்விட்டு இரண்டு நாளூறவைத்து எரித்து (உ௯) சேர கஷாயமாக இறக்கி, சுத்திசெய்த்துப்பிழிந்த இஞ்சிரசம் சேர (க) சீனிசர்க்கரைசேர (உ) கூட்டிச்சேர்த்துக் காய்ச்சவும் லேகியபத்தத்தில் சேர்க்கு மருந்துகள். சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு, கடுக்காய்த்தோல், தான்றிக்காய்த்தோல், நெல்லிமுள்ளி, லவங்கப்பட்டை, லவங்கப்பத்திரி, ஏலம், தாளிசப்பத்திரி, ஜடாமாஞ்சில், கிராம்பு, கோஷ்டம், அதிமதுரம், சீரகம், ஓமம், வாயவிளங்கம், கோரைக்கிழங்கு, கொத்துமல்லிவிதை, கொடிமுந்திரிப்பழம், பேரிச்சங்காய், இவ்விருபத்தொருவகையும் வகையொன்றுக்கு விராகனெடை (ச) ஆகப் பொடிபண்ணி மேற்படி லேகியத்திலபோட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சி இறக்கி ஆறினபின், வடிகட்டின கால சேர தேனைவிட்டுப்பிசைந்து நல்ல பாத்திரத்திறபோட்டு மூடி பத்துநாள தானியபுடத

வைக்கவும். அதற்குமேல் எடுத்துக் காலைமாலை இர
வேளையும் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் உட்கொ
ள்ளவும். இதினால் அக்கினிமந்தம், அரோசிகம், இருமல்,
சுரம், பித்தவாதம், பேதி, பித்தசூலை, இவைகள்
ாக்கியாம். பத்தியம் வாயுபதார்த்தம் தள்ளவும்.

புருஷோத்தம, மகாசந்தனாதித்தைலம்.

லாக்ஷாசந்தனக்கட்டை சேர் (௨.) மெல்லிசாக இழை
ப பானையிற்போட்டு (௩௨) சேர் சலம்விட்டு மூன்று
நா ளூறவைத்துக் கமலாக்கினிபோலெரித்து நாலுசேர
ஷாயமாக இறக்கி வடிகட்டி யிட்டுக்கொள்ளவேண்டியது
சேர் உடனேசேர்த்து மூடிக் கட்டிவைக்கிறது மேற்
சந்தனச்சக்கையில் மறுபடியும் (௨௰)சேர் சலம்விட்டு
சேர்க்கச் சுண்டக்காய்ச்சி வடிகட்டி முன் னெண்ணெய்
விட்டவும் விலாமிச்சவேர், நன்னாரிவேர், கோரைக்
திமதுரம், பூமை, இலந்தைமரத்துப்பட்டை,
ணீர்விட்டானகிழங்கு, கிருஷ்ணாகரு, இவ்வெட்டுவ
சரக்கையும் வகைக்குப்பலம் ௨. நன்றாயிடித்து வேறு
பாத்திரத்திற்போட்டு (௩௨) சேர் சலம்விட்டு ஒருநாளூற
த்து இரண்டாநாள் எரித்து நாலுசேர் கஷாயமாக வடி
வடிகட்டி மேற்படி யெண்ணெயில்விடவும் சண்ப
கப்பட்டை, பெருவாகைப்பட்டை, லவங்கப்பத்திரி,
பு, புருசாந்துப்பட்டை, கிளிப்புரம்பட்டை, தாளிச
பத்திரி, சாளதேவதாரம், சிற்றரத்தை, மஞ்சிஷ்டி, அலவ
மரமஞ்சள், விலாமிச்சவேர், சாதிக்காய், நன்னாரி
, அகா, இவை வகையொன்றுக்கு விராகனெடை (௨)
ர், சடாமாஞ்சி, கோஷ்டம், அதிமதுரம், சண்பகமொட்டு
கஸ்தூரிமஞ்சள், சதகுப்பை, வகையொன்றுக்கு விராக
னெடை, (௩) சோம்பு, கெவுளா, குணமோசனேகிழங்கு,
கயொன்றுக்கு விராகனெடை (௪) கச்சோலம், முக்கு, வெட்டிவேர், வகையொன்றுக்கு விராகனெடை
மகிழம்பூ விராகனெடை. (௫) மருவு விராகனெடை

(அ) கற்பாசி விராகனெடை (பி) இவைகளையெல்லாம ப
விட்டரைத்து அந்த எண்ணெயிலகுழப்பி பசுவின்பா
(அ) சேர் கூடவிட்டு உஷ்ணகாலமானால தநிமஸ்து (
சேர் விடவேண்டும, சீதளகாலமானால பால்மட்டுமேவிட
தைலபாகமாயககாய்ச்சி வடிககட்டி ஒரு பாத்திரத்
லவைத்து ஒருநாள தெளியவைத்து தெளிந்தபின பசை
கறபூரம, கோரோசனை, குஙகுமபபூ, வகைககு விராகனெ
டை (க) புனுகு விராகனெடை (ரு) ஜவ்வாது விராகனெ
டை (வ) குலாபஅத்தா விராகனெடை (வ) தைலத்,
சேர்த்து செந்தாழையின ஒரு பூவினமடலையெடுத்து
தைலததிறபோட்டுப பீஙகானசாடியில் மேறபடி தை
தைவிட்டு வாயககுத்துணிகட்டி துணியினமேல மல்லி
முல்லை, சாதிபபூ, சணபகபபூ, மருவு, கொழுந்து, மகிழ
மருதோன்றிப்பூ, குலாபபூ, வெட்டிவேர முதலிய வாச
யுள்ள பூவுகள அசபபட்டவரையில் மேறபடி [illegible]
வைத்து மேலேமூடி இரணடு மூன்றுநாள அல்லது
சநாள வாசனைகட்டவும. இநதததைலம இராஜாககளு
யோககியமானது. இதை ஸ்நானமபணணினால் அ
ஙககுள்ள வியாதிகளெல்லாம பருதியைக்கண்ட
போறபறககும.

புருஷோத்தம, இலகு சந்தனாதிததைலம்.

ஒன்றரைசேர் சந்தனககட்டையைக கடைசலபிடி
அந்தத்தூளை ஒரு பானையிறபோட்டு (ருய) சேர் சலம்வ
(ச) நாள் ஊறவைத்து (ரு) சேர் கஷாயமாகக்காய்ச்சி
கட்டி ஒரு பாண்டத்தில் வார்த்துவைககிறது. அதைச்
விலாமிச்சமவேரையிடித்து வேறு ஒருபாண்டத்திறபோ
(மஉ) சேர் சலமவிட்டு (உ) சேர் சலமாகக்காய்ச்சி வ
கட்டி மேறபடி கஷாயத்தோடுசேர்த்து அதில் (அ)
நல்லெண்ணெயவிட்டு மகா சந்தனாதிதைலத்திற
சொல்லியிருககிற சரக்குவகைகளை மிதிறசோதனைத் தை
மாகக்காய்ச்சியிறககி வடிகட்டி பெரிய பீஙகானில்வி

வேண்டிகட்டி மகா சந்தனாதிக்குச் சொல்லியபடி வாசனைகட்டிக்கொள்ளுகிறது. சீதளகாலமானால் (அ) சேர் பாலும உஷ்ணகாலமானால ததிமஸ்து என்னும தயிர்த்தண்ணீர (அ சேரும சேர்த்துத் தைலமவடித்துக்கொள்ளுகிறது. குணம மகா சந்தனாதித்தைலத்தின் குணமே ஆயினும ரசம குளிர்ச்சி அதிகமுள்ளது.

புருஷோத்தம, மூலவியாதி நோய.

சாதிப்பூச்செடியில ஒருபிடி இலையைப்பறித்து நசுக்கிச் சாறெடுத்து ஒருபலம பசுவின்நெய்யில கலந்து பதமாகக் காய்ச்சி மூலமுளையில் தடவினால் சொஸ்தமாகும

ராயாக்கண்ணுப்பிள்ளை,

மேக ஊறல எண்ணெய மே - தோ - தாது.

வெண்மையான மாவுள்ளபறங்கிப்பட்டை சேர (உ) உரலிலிடித்து ஒரு பானையிற்போட்டு (கஉ) சேர் தண்ணீர விட்டு (சேர கஷாயமாகக காய்ச்சியிறக்கி (அ) சேர நல்லெண்ணெயை மேற்படி கஷாயத்தோடுசேர்த்து, எலுமிச்சம்பழச்சாறு, வெங்காயச்சாறு, தேங்காய்ப் பால் வகையொன்றுக்கு இரண்டுசேர மேற்படி எண்ணெயோடு கலந்து சாசாவலம பலம (க) வெட்டியரிசி பலம (க) பூவந்திமரத்துப்பட்டை பலம (அ) இவகளை நெகிழ அரைத்து மேற்படி எண்ணெயிற்கலந்து நல்லநாள குழம்புப்பக்குவமாகக்காய்ச்சி இரண்டாம பாகம மெழுகுபதமாகக்காய்ச்சி இறக்கவும.

சாப்பிடுகிறவிதம.—நாளொன்றுக்குக் காலையில் கால் சேர் எண்ணெய சாப்பிடுகிறது, சௌமியமாய்ப் பேதியாகும. இப்படி (ரு) நாள சாப்பிடவேண்டும, இந்த (ரு) நாளைக்கும உப்பில்லாபபத்தியம. இரண்டாவது (ரு) நாளைக்கும மேற்சொல்லியபடி சாப்பிடவேண்டும, இந்த (ரு) நாளைக்கும இச்சாபத்தியம. மற்றநாட்களிலும காலையில் அரைக்கரண்டிவீதம சாப்பிடவேண்டியது. மேல் ...

வியாதிகள். ஊறல், கடி, மேகவூறல்கள், இன்னும் அநேக ரோகங்களும் சொஸ்தமாகும். இது அனுபோகமாகப் பார்த்தது. சுத்திசெய்த ரசகற்பூரம் அரைப்பணவெடை மேற்படி எண்ணெயில் உரைத்துக்கலக்கலாம்.

நாயகம்.

ரசமசாப்பிட்டு வாயவெந்தால் அருகு வேராஜாபழு இ கலை வெந்நீரிறபோட்டு வேகவைத்து *அந்தச்சலத் கொப்புளித்தேன்சேர்ந்து வாயகொப்பளித்தால் வேக் கிரும்.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை, சர்க்கரசூரணம்.

அதிமதுரம், ஏலம், சோம்பு, கருவேப்பிலையீர்க்கு, வி லாமிச்சை வெலவேர், காசாலை, சடாமாஞ்சில், செ கம்பூர்சந்தனத்தூள், சிறுநாவற்பூ, சன்னலவங்கப்பட்டை பெருலவங்கப்பட்டை, இவை வகையொன்றுக்கு வி ராகனிடை (உ) கொத்தமல்லிவிதை விராகனிடை (உஉ) மருந்துகளிற கலந்தெல்லாமறபொருக்கு வெயிலிலுலர்த் தி இடித்து வஸ்திரத்தில் வடிகட்டிவைத்துக்கொ (யஅ) விராகனெடை கற்கண்டைத்தூளாய்செய்து மருந் லந்து புதுக்கலையத்திற போட்டுவைத்துக்கொண்டு கா லும மாலையிலும் வேளையொன்றுக்கு (ஈ) விராகனெடை தம் சாப்பிட்டுவிரது. இச்சூரணத்தால் தீரும்வியாதிகள் நீரெரிச்சல், ரத்தமூத்தல், கண்ணெரிச்சல், பித்தவெட்டை லுண்டாகிற கைகாலெரிச்சல், காலவேளையில் வயிற் லுண்டாகிற எரிச்சல், பித்தரோகம், அரோசிகம், உ ரோகம், விக்கல், வாந்தி, வரட்சி, சோரி, பித்தரோகத் தேகம் இளைத்தல், மேகசுரம் முதலியவைகளெல்லாம் சொஸ்தமாகும். இச்சூரணம் ஒருமண்டலம் சாப் வேண்டும், மேலும் சௌக்கியமாசௌக்கியம்பார்த்துச் சா பிடலாம், இப்படி சாப்பத்தியம். இச்சூரணம் ஒருமண்டல சாப்பிடுவதற்கு முன்னுமூன்று நாட்களை செய்துகொள்ளவேண்டியது

ங்கசிந்தூரம், அயகாந்தசிந்தூரம், அமசமண்டூரம்,
பஸ்பம், நாகபஸ்பம், இவைகளை சாப்பிடும்போது
சூரணத்தில் ஒரு கெவிக்காயளவு சேர்த்துச்சாப்
பால உத்தமமான அனுபானமாகும்.

சிதம்பரவைத்தியர்,

காளகண்டமேக, நாராயண சிந்தூரம்.

து செய்யும்போது முன்னா விக்கினேஸ்வரபூசைசெ
ன்னை தங்கள்தங்கள் உபாசனைக்கடவுளோத நியானஞ
ய ஆரம்பிக்கவேண்டியது. முதலில் திராவகஞ்செய்
நம். நாலேங்காயசால வெடியுப்பு சேர் (உ) படிக்
சேர் (உ௰) குதிரைப்பற்பாஷாணம் விராகனெடை
நடுதானபதனாயேஅரைக்கால) இம்மூன்றுஞ்சரக்குந
றூளசெய்து சிறுபானையிற்போட்டு மேலே திராவ
ரதல் தக்கியிருந்துச சீலைமண்செய்து புகை வெளி
ரதபடி பதிரப்படுத்தி அந்தவாலைக்குமேல குழி
லமவிட்டு குழாயவாயில பீங்கானைவைத்து அடுப
வடவாகனியாக எரிக்கவும், மேலே குட்டேறுமல
ந்த சலம் விடடுக்கொண்டேயிருக்க வேண்டியது.
ல நீர்போலிறங்குவதைப் பிடிக்காமல நீங்கிய பின்பு
திறமாக இறங்குகிற திராவகத்தைப் பீங்கானில்
துக்கொள்ளவும். பீங்கானுக்கு வாலை குறைவாக
னால் பீங்கானுக்குச்சரியான ஓலைவைத்துக்கொள்ள
திராவகதீக்ஷணம இரும்பை உருக்கப்பண்ணும்.
குறைவானால சங்கைக்கரைக்கும். அதனுறனுண
நர சங்கத்திராவகமெனறுபெயர். மேற்படி மருந்து
டிருக்கும்பானையில் வெடியுப்புசத்தய காணுகிறவரைக்
ராவகம இறக்கவேண்டியது. சிந்தூரம் செய்வதற்கு
சமசெய்கிறவிதம். உலாந்தாசிங்கம் விராகனெடை
ரிவாந்தசித்திரமூலம ஒரு பிடியெடுத்துப பாதியைப
த்து ஒரு குண்டுசட்டிக்குள்போட்டு மேற்படி சிங்க
பொடித்து அதிலவைத்து மற்றப்பாதியையும் பொ

டித்துமேலேபோட்டு மேலேசட்டிமூடி இரண்டுவாயு
ர்த்துச சந்திலலாமல சீலைமணசெய்து செண்டு அடு
வைத்து வடவாக்கினியாய மூன்றுசாமம் எரித்து இற
பார்த்தால் சாமபல்போல கட்டியிருக்கும. அதைசசுர
வடிககட்டி ரசத்தையெடுத்து நிறுத்துப்பார்த்தால் விரா
டை(கூய)இருககும; குறைந்தால் இனமேறுமுறை மேற
னபடி மறுபடியுமசெய்து (கூய) விராகனெடை ரச
சரியாகநிகவகொண்டு லிஙகம விராகனெடை (யரு) கெ
காயகெநதகம விராகனெடை(யஉ) பொன்னரிதாரம
னெடை(க) மனோசிலை விராகனெடை (ச) மேறசெ
மூபபதுவிராகனெடை ரசத்தோடு மறற (அ)சரக்குக
கல்வத்திலிட்டுத தூளசெய்து மேற்படி திராவகத்தை
(கூ) நாள அரைக்கிறது, அபபடி அரைக்குமபொழு
பபுநிறமபோய வெள்ளையில் கொஞசம கருமைநி
காணபிககும. அபபடியானபிறபாடு அந்தத்தூளை
சீலைமணசெய்த காசிககுபபிககுளபோட்டு சிந்தூர
கும வளைய அடுபபுபோட்டு அந்த அடுபபில் ஒ
அகலமும ஒருசாண ஆழமுமுளள சட்டியை
அடுபபில இடுக்கு கதெரியாமலிருக்கசசெய்து மேறப
டிக்குள் (க) படி மணல்போட்டு குபபியைவைதது
குப்பியளவுககுசசரியாய மணலபோட்டு இரண்டுவி
குப்பி கழுத்துமாத்திரம தெரியவேண்டியது. குப்பி
வுககு ஒரு ஓட்டுசசல்லியால் சுமமாமூடி (எ) சாமப
வேணடியது. இந்த (எ) சாமததுககுள் (உற) ந
தீபாக்கினி, (ரு) நாழிகை கமலாக்கினி, மற்ற ஆறு
வடவாககினியாக எரிககவேணடியது. (உ) நாழி
ஒருதரம இருப்புசசலாகையால குப்பியுள் மருநதை
உடனே மேறபடி ஓட்டுவிலலையால மூடிவிடுகிறது
கதநியினால குபபிக்குள்ளிருந்து புகைவந்தால க
சோற்றால குப்பிவாயைமூடுகிறது. (எ) சாமத
குபபியின மேலபாகத்தில் மருநதுகட்டிககொள்
நாள முழுமையும ஆறவைத்து குபபியையுடைக

துககொள்ளுகிறது. மருந்தின் வேகம நகொடிககஷாயமசெயது ஒரு பானையி சிந்தூரத்தை கட்டியாகவே கிளிககட்டி மருநதுவேகமுதணிந்துபோம. இநதமரு களுக்கும பிரயோசனப்படும. சிசுபாலா யானகளோடு சேரத்துககொடுக்கலாம. ன அவுஷதம மிகவும அநுபோகததுசகு

டிமருந்துக்கு அனுபானவிபரம.—

தூதுவளை, கணடகைத்தரி, ஆடாதோடை, கையும ஒரு பானைவாயிலவேடுகட்டி அதன் ப புடமபோல் அவிததுச சாறுபிழிநது அ கிரிகடுகத்தூள மூனறுவிரலகொணடெடுத து மேறபடி சிநதூரததில (ஏ) பணவெடைகல பிலும மாலையிலும (உ௰) நாள உடகொணடால சம, க்ஷயசமபநதம, கபசமபநதம, எலிகடி, மூர்ச் வைமுதலிய நாறபெட்டுவகையான ரோகஙகளும தமாம

வது. அரிசிததிப்பிலியை வறுததுப்பொடிசெயது லளவெடுததுத தேனசேரதது (ஏ) பணவெடை மசேர்த்துக் காலைமாலை (உ௰)நாள உடகொணடால ம், குனமம - அ - ம, குஷடம - ௰அ - ம, மணடைகுலை, பீனசம, மாாபுவலி, காதுவீககம - இவையெல்லாம சொஸ்தமாம.

வது. வெளளைப்பூணடுதைலததில (ஏ) பணவெ தூரமகலநது (உ) வேளையாக (௰) நாள சாபபிட லேட்டுமமூசசு, உதிரவாதம, வாதமூாசசை, பிதத சை, கரப்பான, சனனி, இவைகளெலலாம சொஸத நம.

- வது, ஓமம், சுக்கு, மிளகு, இவைகளைவறுததுப டிசெய்து முருஙகைபபட்டைசசாறறில் (ரு) விரல்கொ

ண்ட தூளகலந்து (௫) பணவெடை சிக்
ணடுவேளையாக ஒருமண்டலம சாபபிட்ட
சாவாஙகவாதம, மூடக்குவாதம, குண்ட
தம, வாதபித்தம, சிலேட்டுமம, கபம, ச
வலிபபு, புறவலிபபு, சததிகுனமம, எரிகு
மம, மூலவாயவு, உதிரககட்டி, கவுசி, கல்
யடைபபு, நீரடைபபு, இவைமுதலிய (ரு
சொஸ்தமாம.

ரு - வது. நிலவாகைச்சாற்றில மேற்படி
(௫) பணவெடை சோதது ஒனறைவிட்டொ
ணடுநேரமும பததுநாளைககுச்சாபபிட்டால்
புருஷ, உளமாநதம, விலாவிபபுருதி, பககவா
வாயு, துடைவாதம, யோனிசரூலை, நாபிசரூலை
சிறுபுழு, உதரவாயு, இவைகளைச்சோநத அறு
கருரு சொஸ்தமாகும. இரணசமபநதம, சூலை
கரும இநத அனுபானததால சொஸ்தமாகும

ஷேக்கு, விரணதைலம்

எலுமபொடிநதாலும காயமபட்டாலும முடு
றாலும, நாமபுபிசகினாலும, இரணஙகளாலும,
காயஙகளுககெல்லாம உபயோகமானது செ
வுளள வட்டகிலுகிலுபபையிலே, தேளகொடு
சிறுசெருபபடையிலே, பெருசெருபபடையிலே, க
தையிலே, காட்டுத்துளசியிலே, கிருஷணதுளசியிலே,
களைத தனிததனியிடிதது வகையொனறுககு
சாறெடுத்துககொளளுகிறது. பாலைபபட்டை, மருதம
பட்டை, ஆலமபட்டை, அரசமபட்டை, இலுபப
கல்லிசசிபபட்டை, மைகொன்றைப்பட்டை, பெ
கைபபட்டை, முருஙகைபபட்டை, இவ்வொன்பதுப்ட
களிலும வகையொன்றுக்கு ஒருசேரகஷாயமாக ஒன்
சேரகஷாய மெடுத்துககொளளுகிறது. ஒருசேர காசுப
டியைத தூளசெயது வஸ்திரகாயம்பண்ணுகிறது.

ா களிப்பாக்கையும் அப்படியே வஸ்திரகாயம்பண்ணு,
து. சங்கமேலோப்பட்டை சேர்(க) பூத்தகரப்பன்பட்டை
(௩) இவ்விரண்டையும் தனித்தனி ஒவ்வொருசேர்கஷாய
எடுத்துக்கொள்ளுகிறது. பிரமபுசோ (உ) பெருங்
காகச் செய்துகொள்ளுகிறது. இச்சரக்குகளைச் சேர்க்
கிறம. நல்லெண்ணெய் சேர் (எ) விளக்கெண்
ய், இலுப்பையெண்ணெய், புங்கெண்ணெய், இம்
மும் வகையொன்றுக்குச் சேர் (வ) வேப்பெண்
ப சேர் (அரைக்கால்) இந்த (ரு) எண்ணெய்களையும்
றய்ச்சேர்த்து ஒருபாத்திரத்திலவிட்டு மேலேசொல்
கஷாயவகைகளையும் சாறுவகைகளையும் மருந்துவகை
யும் மேற்படி எண்ணெயிற்சேர்த்து மூன்றுநாள் குரிய
னில்வைத்து நாலாநாள் பெரியபானையிலேற்றி அடுப்
பி மேற்படி மருந்துகள் மெழுகுபதமாகிறவரையில்
சி இறக்கி எண்ணெயை வடிக்கட்டி சீசாவிலவார்
வைத்துக்கொள்ளுகிறது. இதைப் பிரயோகப்படுத்
கிறம. கீழேவிழுந்து வருடியண்ட பிரணங்களுக்கும்
பில்நட்டிப்போட்டால் ஆறிப்போம் சுளுக்கிலும்,
பிசகிலும், முறிபிசகிலும் இந்த எண்ணெயைத்
தேய்க்கிறது, சுடுதண்ணீர் ஊற்றி வழிகிறது. எலு
முறிந்தாலும் காயம்பட்டாலும் இரணங்களானாலும்
படி எண்ணெயைத்தடவிப் பட்டிகட்டுகிறது, புழுக
ல ரோகம்வந்தால் மேற்படி எண்ணெயைத்தடவிப் பூ
சுகிறது, நெருப்புப்பட்டுக் கொப்புளமானாலும் கொப்பு
ளத்துடைத்து இந்த எண்ணெயைப்போட்டால் சொஸ்த
ம்.

ஷேக்கு, விரணதைலம் (வேறு)

மப்பாட்டம்பட்டை, குங்கிலியம், களிப்பாக்கு, கோரைப்,
பாக அரிசி, இவைகளும் வகையொன்றுக்குத் தனித்
சலமவார்த்து அரைத்த உருண்டை சேர் (க), காசுக்
கட்டி அரைத்த உருண்டை சேர் (வ), நாவல்பட்டை, மகிழம்

பட்டை, உதிரவேங்கைபட்டை, பாலைபட்டை, நறுவி
அரசம்பட்டை, முருங்கபட்டை, புரசம்பட்டை, மருத
பட்டை, ஆலம்பட்டை, இசசிபட்டை, கல்லிச்சிபட்ட
மைகொன்றைப்பட்டை, பொன்முருங்கைபட்டை,
வேலம்பட்டை, இவை பதினைந்துவகைகளையும் வ
கையொன்றுக்குத் தனித்தனி கஷாயம் சேர் ஒன்று,
செருப்படியிலை, துளசியிலை, பெரியசெருப்படியிலை,
நிலத்துளசியிலை, தேள்கொடுக்கியிலை, வெள்ளைப்பூவு
வட்டக்கிலுகிலுப்பையிலை, கருஊமத்தையிலை, இவ்
வகை யிலைகளின்சாறு வகையொன்றுக்குத் தனித்தனி
ஒன்று எல்லாவகைகளையும் (உ0) சேர் நல்லெண்
ணெய்போட்டுக் காய்ச்சி மெழுகுபதமான பக்குவம்பா
ர்த்திறக்கிவைத்துக்கொள்ளுகிறது. முதல்முறையிற்
சொன்னதுபோல பிரயோகிக்கவும்.

ஷேக்கு, விரணசிவப்புத்தைலம்.

வேம்பா மபட்டை சேர் (க) மிராயம், காசுகட்டி, ருமிமியம், இவை வகையொன்றுக்கு
(?) ஞானதையும் செகிழுவளாத்து நல்லெண்ணெய் (?)
போட்டு மெழுகுபதமாகுகிற பக்குவமாகக்காய்ச்சி
யிறக்கிக்கொள்ளுகிறது.

ஷேக்கு, விரணமருசள்முலாம்.

மருதாணிமெழுகு சேர் (ரு) மிருதாரசிங்கி சேர் (?
கால) வெள்ளைக்குங்கிலியம் சேர் (க) சாதிலிங்கம் (?)
ணெடை (?) மருசள விராகனெடை (?) பசுவின்
நெய் சேர் (ரு) முன்சொல்லிய மெழுகைக்காய்ச்சித் தண்ணீர்
விட்டு அந்தமெழுகு கெட்டியானபின் எடுத்துக்கொண்டு
மறுபடியுங்காய்ச்சி மேற்சொல்லியவைகளையெல்லாஞ்
செய்து போட்டுக்காய்ச்சி வஸ்திரத்தில்வடிகட்டி பட்
விலேபோட்டுவைக்கவும் இந்த முலாமெழுகால் கிரந்தி
இரணம் சகலவிதமாம் ஆறும்.

வாட்டான்கியானியார்.

கண எண்ணெய்.

முலைப்பால் படி (அ) சிற்றாமணக்கெண்ணெய், பசுவின்னெ ய், இளநீர் சலம், கறியுப்பிலைச்சாறு, துளசிச்சாறு, வல்லிக்காய்ச்சாறு, பொன்னாங்காணிச்சாறு, முசுமுசுக்கைச் சாறு, சிற்றிலைச்சாறு, வல்லாரைச்சாறு, முடக் கற்றான்சாறு, குமரிக்கற்றாழைச்சாறு, தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு சாறு, கையாந்தகரைச்சாறு, காப்புரவளரிச்சாறு, நொச்சிச்சாறு, கருப்பஞ்சாறு, இப்பதினொரும் வகை ஒருக்குப் படி முன்றுக்குப் பதினோருபடிக்கும் எண் ணெய் ஒன்றாய்ச் சேர்த்துக்கொள்ளுகிறது. இலுப் பைப்பூ, செங்கழுநீர்ப்பூ, வெட்டிவேர், விலாமிச்சவே ர், கோரைக்கிழங்கு, தாமரைவளையம், கொட்டிக்கிழங்கு, நறுக்கிழங்கு, இவை வகையொன்றுக்கு ஒருபலமாக ய் இடித்து எடுப்படி தண்ணீர்விட்டுக் காய்ச்சி நாலொன்றாகச் சுருக்கி வடிகட்டி மேற்படி எண்ணெ ய்சேர்த்து, அக்ரு, மிளகு, திப்பிலி, நல்லநாயத்தேவதாரு, சிறுகாயத்தேவதாரு, செவ்வியம்ஞ்சள், சீரகத்தை, ஏலம், அரமம், கோரம், கருஞ்சீரகம், சந்தனம், வெந்தயம், காசு, சாதிக்காய், சாதிப்பத்திரி, கோஷ்டம், வகையொன் று இவண்டுவிராகனெடையாக எடுத்து வல்லியவிற் றும் இளநீர்த்தண்ணீர் விட்டரைத்து மேற்படி எண்ணெ யோடு கூடப் பதமாகக் காய்ச்சி இறக்கிக்கொள்ளுகிறது முந்திரிப்பழம், பேரீச்சம்பழம், சீனிச்சர்க்கரை, கற் கண்டு, இவை வகையொன்றுக்கு இரண்டுவிராகனெடை போட்டு இண்ணெயிற்போட்டு காலையில் ஒருவேளை அரை யாழாக்கு எண்ணெய் அரைமண்டலம் சாப்பிட்டால் வகைக்கண்ணுகளும் சொஸ்தமாகும் இது சாத்தியம்

வாட்டான்கியானியார்,

கண எண்ணெய். (வேறு.)

சிற்றியவழுந்தாக, வல்லாரை, கற்றாழை, மணித்தக்காளி, சிறுபீளை, வில்வமிலை, முடக்கத்தான், நிலப்பனை,

கையாந்தகரை வகையொன்றுக்குச் சேர் (க) ஆகச் சாறெடுத்துக்கொள்ளுகிறது. பசுவின்பால் சேர் (க) எலுமிச்சம்பழரசம் சேர் (க) வெங்காயச்சாறு சேர் (க) இவைகளையெல்லாம் இரண்டுசேர் சிற்றாமணக்கெண்ணெயிலே சேர்த்துக்கொண்டு இரண்டுவிராகனெடை கிராம்பை இரண்டுவிராகனெடை வெந்தயத்தையும் அரைத்துப்போட்டு எண்ணெயைப் பதமாகக்காய்ச்சி இறக்கி வைத்துக் கொள்ளுகிறது. (டை) வயதுட்குட்பட்ட பிள்ளைகளுக்கு காலையில் ஒருவேளை ஒருவிராகனெடைவீதம் ஒருமண்டலம் அல்லது அரைமண்டலங் கொடுத்தால் சகலரோகமும் தீரும். இச்சாபத்தியம். பழையதுதள்ளுபடி.

வாட்டான்கியானியார்,

கற்றாழைத்தைலம்.

இரண்டுபடி நல்லெண்ணெயில் இரண்டுபடி கற்றாழைச்சாற்றைவிட்டுக் காய்ச்சி இந்தத்தைலத்தைத் தேய்த்துமுழுகிக்கொண்டுவந்தால், உஷ்ணம், சூடு, காங்கையிவைகளெல்லாஞ் சௌக்கியமாம்.

அப்புராவ்,

கருப்பவதி நீலி எண்ணெய்.

அவுரியிலை, கையாந்தகரையிலை, பொற்றலைக்கையாந்தகரையிலை, வெள்ளைக்காக்கட்டானிலை, கருப்புக்காக்கட்டானிலை, இவ்வகையிலைகளையும் காயவைத்து இடித்துச் சூரணஞ்செய்தது வகையொன்றுக்கு ஒருசேர் சேர்த்துக்கொண்டு எல்லாம் ஒன்றாய்க்கலந்து இரண்டிடக்கும் இரண்டுபலம் வெள்ளைப்பூண்டுஞ்சேர்த்துக் கற்றாழைச்சாறுவிட்டு கெட்டிஅரைத்துத் துட்டுப்பிரமாண வில்லைகளாகச்செய்து காயவைத்தவடகம் அரைச்சேர் ஒருசேர் சிற்றாமணக்கெண்ணெயாக இந்தளைச்சேர்த்துக்கும் பதினொருசேர் சிற்றாமணக்கெண்ணெயில்விட்டு பதினைந்துநாள் சூரியபுடத்தில் வைக்கவும். இந்த

மூன்றுவீசம்சேர் அல்லது காலசேர் அளவாகக் வதிகளுக்குக் கொடுக்கலாம். அதுவும் மாதம் ஒன் மூன்றுநாள் காலையில் ஒருவேளைதான் கொடுக்கலாம். பலாபத்தியம். எத்தனைநாள் எண்ணெய்சாப்பிடு வோ அத்தனைநாள் மறுபத்தியமிருக்கவேண்டும். த்தியத்தில் வறுத்தஉப்பு சேர்த்துக்கொள்ளலாம். டாது. சரீரம் பலவீனமாயிருந்தால் மாதம் ஒன் ஒருநாள் கொடுக்கவேண்டும். இப்படி ஏழுமாதமட் டுக்கவேண்டும். திடசரீரமாக இருந்தால் மூன்று தம் மூன்றுநாள் ஐந்தாவதுமாதம் மூன்றுநாள் துமாதம் மூன்றுநாள் கொடுக்கலாம். இப்படிக் தால் குழந்தைக்கு கருமகிரந்தியுபத்திரவமுதல் திரவமுமிராது

(க்ஷேக்கு,) மேல்பற்று

பிசகினாலும், இரத்தக்கட்டினாலும், முறிபிசகி டிபட்டு எலும்பொடிந்து பட்டிகட்டி யதன்மேல் கட்டினாலும், வாயுவினால் வலியிருந்தாலும், அவை ாம் நீங்கும் கரியபோளம் பலம் (க) காசுக்கட்டி) கடுக்காய்சேர் (உ) இவைகளைத் தூளசெய்து பாலைப்பட்டைகஷாயம் காலசேரும், எலுமிச்சம் று ஒன்றாய்ச்சேர்த்துச்சேர்த்து மேற்படித் தூளில் சிறுகச்சிறுக அரைக்கிறது. இவ்விதம் சாறெல்லாம் நன்றாய மெல்லிதாயரைத்துப் பற்றுப்போட மேற் வியாதிகள் தீரும்.

க்ஷேக்கு, முலாம்.

ம, சிரங்கு, காயாத இரணம், இவைகளுக்குத் துணி விப்போட்டால் தீர்ந்துபோம்.

டசசாறும் இரண்டுசேரில் கால்சேர் துருசைப ச சிசாவை நன்றாயகுலுக்கி காரக்குப்போட்டு றடிபட்டொருநாள் வெயிலிலவைத்துவந்தால் இரண லந து முலாமாகும். இதை மேற்சொல்லியபடிபோட படி வியாதிகள் தீரும்.

அப்புராவ், கிராணிக்கபாடம்,

அபினி, இலவம்பிசின், மாசிக்காய், சாதிக்காய் மாம்பழத்தோல், காசுக்கட்டி, புளியங்கொட்டைத் இவை வகையொன்றுக்குப் பலமொன்று. இவ்வேழு சரக்கையும் எருமைத்தயிரில் நெகிழ அரைத்துக் கிறது சுண்டினபின் முன்போல தயிர்விட்டரைக் காய்ச்சுகிறது. இப்படி ஏழுதடவையரைத்துக் யானபின் நாதுவளைக்காயப்பிரமாணம் உருண்டை காய்வைத்துக்கொண்டு லவங்கப்பட்டைக்கஷாயத் துருண்டையை யரைத்துக்கொடுக்கவும். கிராணி மாம். இச்சாபத்தியம்

முத்துசாமி தீக்ஷதர்,

தங்கபஸ்பம்.

தங்கரேக்கு விராகனெடை (௫) ரசம் விரா (௫) நெல்லிக்காய்கந்தகம் விராகனெடை (சிலை விராகனெடை (௫) இந்தநாலையுங் கல்வத்தி டக்கம்பாலவிட்டு நாளொன்றுக்கு நாலுசாமமாக க்குக் கையோயாமல் அரைத்து மெல்லிசாக வில் காய்வைத்து இடுக்கில்லாமல் அந்த நன்றாயத் வில்லையை வைத்து மேல் அகல்மூடி ஐந்து சீலை மது நன்றாயக்காயவைத்து அரைக்கிசம் அகலமு காலகிசம் ஆழமுள்ள சக்கரமாகக் குழிவெட்டி அ யில் பாதி காட்டெருவைப்போட்டு மிதித்து அதில் மருந்துகளைவைத்து மேலே எருவையடக்கி கையா லாய அழுக்கிக் குழியைநிரப்பி குழிக்குமேல் ஒ சாண் உயரம் எருவடுக்கிப் புடம்போடவும். பு பிறகு மருந்தையெடுத்து மறுபடியுங் கல்வத்தி கரேக்குத்தவிர மற்றமூன்று சரக்குகளையும் முன் படி கூட்டப்போட்டு மேற்படி எருக்கம்பாலவிட் சாமம் அரைத்து வில்லைசெய்து ஓட்டில்வைத்து லப் புடம்போடவும் இந்தப்பிரகாரம் எருக்கம்

பிட்டாய்ப் புடம்போடுகிறது. மருந்திலேபோல சகா ந்தால் அந்த விறாட்டிகளையில் எருக்கம்பால் சதுப் புடம்போட வேண்டியது. பின்பு கற்றாழை யில் மூன்றுசாமம் அரைத்து முன்சொல்லியபடி ரடுகிறது. அப்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறுவிட்டு இரண்டுபுடம்போடுகிறது. சொல்லியபுடங்களு ம் அங்கரேகைகளைத்தவிர மற்ற மூன்று சரக்குகளை மேலே சொல்லிய எண்ணப்படி புடத்தால் சோத்தே ண வேண்டியது. பின்பு இம்மூன்று சரக்கையும் மேல் மருந்தில் புளியம் மாதுளம்பழச்சாறுவிட்டு யும் அரைத்து இரண்டு புடம்போட்டெடுத்தால் பஸ்பமாகும். கொஞ்சம் சிவந்தவர்ணமாயிரு ப்பினும் பஸ்மமெனவும்.

சங்கபஸ்பத்திற்கு அனுபானமும் அதனால் சொஸ்தமாகிற வியாதிகளும்.

சங்கபஸ்பம் இரண்டு குன்றிமணியளவெடுத்து இவ் விடை மணத்தூளோடுசேர்த்து பசிவேளைய துகாரத்துக் கொடுத்தால் க்ஷயரோகம், அக்கினிமாந் த்வாதரோகம், இருமல், கிராணி, பாண்டுரோகம், சூலை, இவை அனுகூலமாம். மேலும் பிரமே கம், ரோகமிருந்தால் நிவர்த்தியாகும். இதைத்தின்ற வன் புஷ்டியாவான், சரீரத்தில் காந்தியும் பலமும் சக்தியும் உண்டாகும். மேலும் இந்தச் சங்கபஸ் மத்தைப் பாரஞ்சரும் கொடுக்கலாம். க்ஷயரோகம், கம் சுவாசம், இருமல், கபரோகம், அக்கினிமந் தரோகம், விக்கல், இவைமுதலிய ரோகங்களு க்கு தந்தசாரிரபலம், வியாதிபலம், பிணிருதிபேதம், முதலியவைகளை தெரிந்துகொண்டு காற்பணவெடை, அரைப ணவெடை, முக்கால் பணவெடை, ஒருபணவெடைவரை யில் நோக்கியப்படி தக்க அநுபானங்களோடு சே ர்த்துக் கொடுக்கவேண்டியது.

பத்தியம் வியாதிக்குத் தக்கபடி வைக்கவும். இந்த துக்காக்காதவை வாழைக்காய் வாழைப்பழம், வாழை வாழைத்தண்டு, வாழைப்பூ இலையாகிய கதலிபஞ்சகமு வக்கஷாயம், விலவனூலுகாய், வில்லவடகம், வில்வமே ஆகிய வில்வவிருட்சத்தைச்சேர்ந்தவையும் எப்(போது) காது.

மேற்படி ரோகங்களுக்கு வெவ்வேறு அனுபானமும் பத்தியமும்.

மேற்படி தங்கபஸ்பம் கொடுப்பதற்கு முந்தி . சரீரபலத்துக்குத்தக்கபடி வாந்திக்கு அல்லது கொடுக்கிறவிதம். க்ஷயம், காசம், சுவாசம், . தமம், அரோசிகம், அதிசாரம், இவ்வகைரோகமுட க்கு தேகத்தினுடைய பலம்பார்த்துத் திடமா முதலில் வாந்திக்குக்கொடுத்துப் பின் மருந்து லாம். தாபபலமாயிருப்பவர்களுக்கும், வாந்தி பண்ணுகிறவர்களுக்கும், எப்போதும் வாந்தியெடுப்ப கும் வாந்திமருந்து கொடுக்கவேண்டாது. உட பேதிக்குக் கொடுக்கலாம் அப்படிக்கொடுப்பதி. ரோகக்காரர்களுக்கும் தாபபலமாயிருப்பவர்களு திக்குக் கொடுக்கலாகாது.

க்ஷயரோகத்திற்கு மேற்படி மருந்துகொடுக்க அனுபானவகை.

வில்வவேரின்பட்டையையெடுத்துவிட்ட வோ முன்னைவேர், வாகைவேர், பாதிரிவேர், குமிளம்வே டைக்காயவேர், முள்ளுங்கத்தரிவேர், மூக்குத்தி வேர், சிறுபூளைவேர், நெரிஞ்சிவேர், சிறுகாஞ்சிரவேர், வளைவேர், இப்பன்னிரண்டுவகையிலும், வகைக்கொவ்வ சேரப் பன்னிரண்டுசேர்வேரையும் மெதுவாயிடி ஒருபானையிற்போட்டு (௪அ) சேர் தண்ணீர்விட்டு, மூ நாள் ஊறவைத்து அப்பேற்றிச சிறுதீயாக எரித்து (சேர் கஷாயமாயிறக்கிக்கொண்டு வடிக்கட்டி, அதுட

வேறே ஒருபாதகிரகத்தில (௨) சோ பசுவிப்பாலேக்காய்ச்சி [illegible] ருக்கிற மேற்படி கஷாயத்தோடு ஆட்டின பாலேவிட்டு [illegible] காஷா [illegible] சிருந்தால மப்படி [illegible] வைத்தாகதான ஆட்டோடு பால சோகக [illegible] அப்போதுதான பால [illegible] மேலகஷாயத்திலே [illegible] கனை, பால [illegible] பாகமாக [illegible] திலே இருக்கி [illegible] அது [illegible] [illegible] வெண்ணெயை [illegible] ஒருபங்கு [illegible] அனைப்பாகத்தேற [illegible] [illegible] [illegible]

[illegible]

[illegible] மாத்திரம்.

அப்படியேபதி [illegible] [illegible] சிவநாதிகிருதம் [illegible] லே மேற்படி பலப்படிகொடுத்தால [illegible] சொஸ்தமாம் [illegible] சொல்லிருக்கிற [illegible] மாதிச [illegible], இ [illegible] தாளிச [illegible], [illegible] ராம், [illegible] கஷாயம், சிவநதிகிருதம், [illegible] வைக [illegible] [illegible] மேபிறும்.

சீத உபலாதி சூரணம்.

சீனிசர்க்கரை விராகனெடை (௰௬) மூங்கிலுப்பு விராகனெடை (௮) அரிசித்திப்பிலி விராகனெடை (௪) ஏலம் விராகனெடை (௨) கருவாப்பட்டை விராகனெடை (௧) இவைகளையெல்லாம் நெகிழ்ந்ததூளாய்ச்செய்துசேர்த்து அந்த நாளில் ஒருவிராகனெடை கொடுக்கலாம். அதிகமாகவும் கொடுக்கலாம்.

இலகுதாளிசசூரணம்.

தாளிசபத்திரி விராகனெடை (௪) மிளகு விராகனெடை ([illegible]) சுக்கு விராகனெடை (௩) அரிசித்திப்பிலி விராகனெடை ([illegible]) ஏலம் விராகனெடை (௫) கருவாப்பட்டை விராகனெடை ([illegible]) சீனிசர்க்கரை விராகனெடை (௰௨) இவைகளையெல்லாம் தூளாய்ச்செய்து இந்த நாளில் ஒருவிராகனெடை கொடுக்கலாம். அதிகமாகவும் கொடுக்கலாம்.

(வெள்ளாட்டுமாமிசரூபபாகிய அஜரணம்).

அரிசித்திப்பிலி விராகனெடை (௧) வெங்காரம் விராகனெடை (௧) வறுத்தகருப்புகொள்ளு விராகனெடை (௧) சுக்கு விராகனெடை (௧) காய்ந்தமாதுளம்பூ [illegible] விராகனெடை [illegible] விராகனெடை (௧) வெள்ளாட்டுமாமி[illegible] விராகனெடை (௨) தண்ணீர்சேர (௧[illegible]) இவைகளையெல்லாம் சேர்த்து [illegible] கஷாயமாக இறக்கி [illegible] சேர்த்துக்கொடுக்கலாம். இந்த [illegible] ஒருவிராகனெடை முதல் [illegible] விராகனெடைவரையில் [illegible].

வாசாதி கஷாயம்.

ஆடாதோடையிலை விராகனெடை (௫) தூதுவளையிலை விராகனெடை (௫) இவைகளை அறுத்து வறுத்துக்கொண்டு ஒருவிராகனெடை அரிசித்திப்பிலியும்போட்டு ஒரு சேர் தண்ணீர்விட்டு எட்டிலொன்றாய்க்காய்ச்சி அரைக்கால்சேர் தண்ணீராக இறக்கி மேலேசொல்லிய அஜீரணத்திலசேர்த்த சிறுபயறு [illegible] ரசமும் சாதத்தையும் சேர்த்துக்கொள்ளவும்

(ஜீவந்திகிருதம்.)

ஊசிப்பாலைச்சமூலம், திராக்ஷாப்பழம், அதிமதுரம், வெள்ளைப்பாலையரிசி, கோஷ்டம், அக்கிராகாரம், சுண்டைக்காய்வேர், நெரிஞ்சில்வேர், நிலப்பனைக்கிழங்கு, சிறுகாயசெவ்விவேர், துராலெப்பை, அரிசித்திப்பிலி, இப்பனிரெண்டும் வகையொன்றுக்குக் கால்சேர் நிறுத்து எல்லாம் ஒன்றுபடச்சேர்த்து இடித்து ஒருபானையிற்போட்டு ([illegible]) சேர் தண்ணீர்விட்டு ஒருநாள்வைத்து மறுநாள் சிறுதீயாக எரித்துப் பத்துச்சேராக்கி இறக்கிக்கொள்ளுகிறது, அதன்பிறகு அந்தக் கஷாயத்தில் ([illegible]) சேர் பசுவின்நெய்யையுங்கலந்து மேலே சொல்லிய பனிரண்டுவகையிலும் வகையொன்றுக்கு ([illegible]) விராகனெடை வீதம் நிறுத்து அவைகளையெல்லாம் பொடித்து அரைத்து நெய்யிற்கலந்து மூன்றுநாளைந்து நாலுநாள் நெய்யைக்காய்ச்சிப் பதமாக இறக்கிக்கொள்ளவும். இந்த கிருதத்தை (கவ) விராகனெடையாவது ([illegible]) விராகனெடை யளவுவரையில் கொடுக்கலாம். இந்த ஜீவந்திகிருதத்துடன் சொன்னபடியே ரோகத்துக்குக் கொடுத்தால் பதினெட்டுவித பிணிகளுடன் சேர்ந்திருக்கிற க்ஷயரோகம் சொஸ்தமாகும்.

சாத்திய க்ஷயரோகத்தின் சின்னங்கள்

வாயுவினால் தொண்டைகம்முதல், விலாவலி, புஜவலி, இளைத்துப்போதல், பித்தாதிக்கசுரம், உடம்பெரிச்சல், கண்ணெரிச்சல், பேதி, ரத்தவாந்தி, கபம், தலைவலி, சொப்பனம், அசக்தம், அன்னத்துவேஷம், தாகத்துவேஷம், இருமல், தொண்டையில் முள்ளுகுத்துவதுபோலிருத்தல், இந்தப்படி பதினெட்டுக்குணங்களுடனிருக்கிற க்ஷயரோகம் சௌக்கியமாகும்.

க்ஷயரோகக்காரனுக்குப் பத்தியவகை.- இலகுவான சாப்பாடு கைவிதைச்சம்பா, கத்தரிப்பிஞ்சு, புடலம்பிஞ்சு, கஸ்தூரி வெள்ளாட்டுக்கறி ஆகிய இவை கொடுக்கலாம்.

புளி, உப்பு, மிளகு, வகைக்குக்கொஞ்சம் சேர்க்கவேண்டும். மிளகாய், கடுகு, கீரைத்தண்டு, பறங்கிக்காய், இவைகள் ஆகா.

அக்கினிமந்தத்துக்குச் சோணபஸ்பம் கொடுக்க அனுபானம்.

இஞ்சிச்சாற்றை ஒருபாத்திரத்திற்பிழிந்து சுண்ணாம்புபடிந்தபின் தெளிவாயிருந்ததைக்கொண்டு அந்தச்சாறு சரீரபலத்துக்குத்தக்கபடி மூன்றுவிராகனெடைமுதல் எழுவிராகனெடைவரையில் மருந்துசாப்பிட்டபின் குடிக்கக்கொடுக்கிறது. அப்படிக்கொடுக்கும்போது அக்கினிமந்தமானது வாதத்தைச் சேர்ந்திருந்தால் இஞ்சிச்சாற்றோடு ஒருவிராகனெடை துரிஞ்சிப்பழச்சாறும், ஒருவிராகனெடை பழையவெல்லமும் சேர்த்துக்கொடுக்கவேண்டும். அந்த அக்கினிமந்தம் பித்தத்தைப்பற்றியிருந்தால் இஞ்சிச்சாற்றோடு மாதுளம்பழச்சாறு, சர்க்கரை வகையொன்றுக்கு (க) விராகனெடைமுதல் (௩) விராகனெடைவரையில்சேர்த்துக்கொடுக்கவும். மேற்படி அக்கினிமந்தம் கபத்தைப்பற்றியிருந்தால் இஞ்சிச்சாற்றுடன் ஒருவிராகனெடை தேனும் அரைவிராகனெடை எவச்சாரமும் சேர்த்துக்கொடுக்கவும்.

மேற்சொன்ன அக்கினிமந்தம், வாதயுக்தம், பித்தயுக்தம், கபயுக்தம், என மூன்றுவகைப்படும்.

வாதயுக்த அக்கினிமந்தலக்ஷணம் வயிற்றுப்பிசம் வயிற்றில் ஆகாரமில்லாதிருந்தாலும் உப்பிசம், தேகக்கனம், உடம்பில்வலி ஆகியவைகள்.

பித்தயுக்த அக்கினிமந்தலக்ஷணம் வாய்க்கசப்பு, உடம்பெரிச்சல், கண்ணெரிச்சல், வயிற்றெரிச்சல், மலசலம் மஞ்சள்நிறமாக இருத்தல் ஆகியவைகள்.

கபயுக்த அக்கினிமந்தலக்ஷணம் அன்னம் பத்த பிணிக்கும் சகிப்பில்லாமை, வயிறு கனமாக இருத்தல், அதிகசோம்பலாக இருத்தல், அன்னம் தண்ணீரில் பிரியமில்லாதிருத்தல், வாயில் நீர் ஊறல், குமட்டல், மிகுந்ததூக்கம் ஆகியவை

கள். இக்குறிகளையெல்லாம் பார்த்துத் தக்க அனுபானத்துடன் மருந்துகொடுக்கவும். கபத்தோடு அக்கினிமந்தம் சம்பந்தப்பட்டிருந்தால் அதற்கு முதலில் வாந்திக்குக்கொடுத்துப் பின்பு மருந்துகொடுக்கவேண்டும்.

சுவாசகாசத்துக்குச் சோர்ணபஸ்பங்கோடுக்க அனுபானம்.

கண்டங்கத்திரிசமூலம், அத்தியிலை, வெள்ளப்ண்டியிலை, தூதுவளையிலை, ஆடாதோடையிலை, இந்த ஐந்துவகையிலையும் வாடாததாய் வகையொன்றுக்கு (உ) வராகனெடையிலைகொண்டுவந்து இடித்து (ய) சேர் தண்ணீர்கொள்ளும்படியான பாத்திரத்தில் (ரு) சேர் தண்ணீர்விட்டு வாய்க்குச் சவுக்கங்கட்டி அந்தத்துணிமேல் வேறொருதுணிபோட்டு அதன்மேல் இடித்த இலைகளில் பாதிபோட்டுப் பரப்பி அரிசித்திப்பிலி, கருஞ்சீரகம், சுக்கு, சித்தரத்தை, சிறுதேக்கு, கஸ்தூரிமஞ்சள், கடுக்காய்த்தோல், தாளிசபத்திரி இவை, வகையொன்றுக்கு அரை விராகனெடையாக எல்லாம் நெகிழ இடித்து முன்னே வேடுகட்டிப் பரப்பிய இலைகளின்மேல்வைத்து மற்றப்பாதியிலைகளையும் இந்தச்சரக்கின்மேல்போட்டு, ஆவிபோகாமல் ஒருபாத்திரத்தால்மூடி அந்தப்பாத்திரத்தின் இடுக்கிற்கு ஈரத்துணிசுற்றி அடுப்பேற்றி, இரண்டுநாழிகையெரித்து இறக்கி ஆவிநீர் சுண்டுவதற்கு முன், பானை வேடுக்குமேலே போட்டதுணியை அப்படியே மருந்துகளுடனும், பரப்பிமூடிய இலைகளுடனும் எடுத்துப் பிட்டுவைத்த இலையுடன்சேர்த்தே மருந்தையும் பிழிந்துகொள்ளுகிறது. அந்தரசத்துக்குப் பிட்டுரசமென்று பெயர். அந்தரசத்தின் அளவு வீசம்சேர் முதல் அரைக்கால்சேர்வரையில் சரீரபலம்பார்த்து யுக்தானுசாரம் கொடுக்கவும். அளவில் குறையுமானால் அதேபிரகாரம் இன்னமொருதடவை அந்த மருந்தையே அடுப்பேற்றி யெரித்துப் பிழிந்துகொள்ளுகிறது. சொர்ணபஸ்பம் கொடுத்த பிறகு மேற்படி ரசத்தோடு ஒருவிராகனெடை தேனைக்கலந்து குடிக்கக்கொடுக்கிறது. சுவாசகாசம் சொஸ்தமாகும்.

இதனால் அனுகூலமாகாமற்போனால் ஐந்துவிராகனெடை பேரிச்சங்காயைப்பிடித்து மேற்படி இலையின்மத்தியில் வைத்து முன்போல் பிட்டவித்துப்பிழிந்து குடிக்கக்கொடுத்து காரசாரம் பொறுக்காமற்போனால் பேரிச்சங்காயுந் தனியாய்க் கஷாயமாவைத்துக்கொடுக்கவும். பேரிச்சங்காய் ஒன்றுமுதல் பத்துவிராகனெடை வரையிலும், தண்ணீர் ஒருசேர்முதல் இரண்டுசேர்வரையிலும் சேர்த்துக் கஷாயஞ்செய்யவும் கஷாயம் அரைக்கால்சேர்முதல் கால் சேர்வரையில் கொடுக்கலாம். கஷாயத்தின் எரிப்புத்திட்டம் ரோகக்கினிக்கு அதிகமாகவும் சமலாக்கிரிக்குக் குறைவாயு மிருக்கவேண்டும்

முன்சொன்ன வாந்திக்கு ரோகாபயம்,

கொடுக்க அனுபானம்.

மிளகு, சீரகம், மயில்பிறகு, இவை வகையொன்றுக்கு விராகனெடை (௨) இந்த மூன்றையும் இரண்டுசேர் அளவுள்ள ஒரு வெள்ளைச்சீலைத்துண்டிற்கட்டி, பசுவின்நெய்யில் நனைத்து ஒருசட்டியிலவைத்து அடுப்பேற்றி, அடுப்பிலும் தீக்கொளுத்தி, சட்டியிலவைத்த முடிச்சில் தீக்கொளுத்தி விட்டு மேற்படி சக்கரைச் சாம்பலையெல்லாம் அந்தச்சட்டியிலதானே கடைந்தெடுத்துக்கொள்ளுகிறது. அப்படிச் செய்து எடுத்தபஸ்பம் காலவிராகனெடையும், சொன்னபடி யெடுத்த ரசாயனமான அரைப்பங்குசேர்த்து அரைவிராகனெடை தேனிலமத்தித்துக் கொடுக்கவும்.

இதனால் குணமாகாவிட்டால் மேற்சொல்லிய அனுபானத்துடன் மருந்தைக்கொடுத்து, அதன்மேல் இஞ்சிரசம், ஏருமபின்ரசம், மாதுளம்பழரசம், துரிஞ்சிப்பழரசம், பந்தரப்பழரசம், சாக்கரைக்காரத்தம்பழரசம், இந்த ரசங்களில் நோயாளிக்கு எதிலேப்பிரியமிருக்கின்றதோ அதை யும், நோயினவகையையும் தெரிந்து சமயத்திற்கேற்றபடி வாந்திநிற்கிறவரையில் ஐந்து விராகனெடையாகிலும் எழு விராகனெடையாகிலும் இரண்டுமூன்றுதடவையாகக் கொ

டுக்கவும். தொண்டைப்புண்ணாயிருந்தால் இரண்டுவிராகனெடை செம்பாருசை நனைத்துப் பிழிந்துகொண்டு அதில் ஒருவிராகனெடை கற்கண்டைக் கலந்துகொடுக்கவும். இதற்கு ஆகாரம் நெற்பொரியும் கரும்புத்துண்டும் கொடுக்கலாம்.

வாந்திக்கு அனுபானம். (வேறு.)

ஒருசொங்கை ஆற்றுமணலை யொருசட்டியிற்போட்டு நெருப்புப்போலவறுத்து அதில் ஒருசேர் தண்ணீர்விட்டு அதில் அரைவிராகனெடை சுக்கும், அரைவிராகனெடை கொத்துமல்லிவிதையும் போட்டுக்கால்சேர் கஷாயமாய் இறக்கிக்கொண்டு அதில் இரண்டுவிராகனெடை சர்க்கரைபோட்டுக்கொடுத்தால் கட்டாயமாக நின்றுவிடும்.

(இரத்தவாந்திக்கு அனுபானம்)

சுத்திசெய்த சொர்ணகாவியை இரண்டுவிராகனெடை, படிகாரம் ஒருவிராகனெடை, கற்கண்டு மூன்றுவிராகனெடை, இந்த மூன்றையும் [illegible]செய்து அந்தச்சூரண மொருவிராகனெடை, பசுவின்வெண்ணெய் இரண்டுவிராகனெடை, சொர்ணபஸ்பம் [illegible], இம்மூன்றையும் கலந்துகொடுக்கிறது. இதற்குமேல் கருப்புரசம் அல்லது மாதுளம்பழரசம் கொடுக்கலாம்.

சொர்ணகாவி சுத்தி.

தேவையான சொர்ணகாவியைப் பசுவின்பாலில் ஊறப்போட்டு மறுநாள் கரைத்தபின் கையிலெடுத்துக் கரைத்து ஒருதுணியில் வடிகட்டினால் அடியில் தங்கிற கல்லுமணலெல்லாம்போய் அந்தக்காவி சுத்தமாயிருக்கும். பின்பு காயவைத்து மருந்தோடு சேர்த்துக்கொள்ளலாம். காவி ஒருசேருக்குப் பால் நாலுசேர் வேண்டும்.

வாந்திக்கு அனுபானம். (இன்னொருமுறை.)

கருவேப்பிலையாக்கு, எலுமிச்சையாக்கு, சாதக்கொத்தழையாக்கு, தோல்நீக்கிய வேப்பயாக்கு, புளியிலையாக்கு,

நெல்லியீர்க்கு, குட்டிவிளாவீர்க்கு, இவை வகையொன்றுக்கு விராகனெடை (௨) தனித்தனியிறுத்து பரிமளவாசம் வரும்படித் தனித்தனி வறுத்து வைத்துக் கொள்ளவும். ஒருசேரங்கை பருத்திக்கொட்டையைச் சட்டியில்போட்டு உபாயமாக வறுத்துடைத்து எடுத்தபருப்பு விராகனெடை (௪) இஞ்சியின் தோலைப்போக்கி அதை பொடியாகத் துண்டுசெய்து பசுவின்நெய்யில் வறுத்து எடுத்தது விராகனெடை (௪) இரண்டுவிராகனெடை சீரகத்தை ஒருதுணியில்முடிந்து அந்தமுடிச்சை பசுவின்நெய்யில் நனைத்து ஒருசட்டியில்போட்டு எரித்து அது பஸ்பமானவுடன் அகப்பையால்கடைந்து அதில் இரண்டுசேர் தண்ணீர்விட்டு மேற்சொல்லிய சரக்குவகைகளையும், பருத்திக்கொட்டைப்பருப்பையும் இஞ்சித்துண்டுகளையும்போட்டு, திராக்ஷப்பழம் விதைநீக்கி ஒருவிராகனெடை, விதையில்லாத திராக்ஷப்பழம் ஒருவிராகனெடை, விதைநீக்கிய பேரீச்சங்காய்விராகனெடை (௨) நெற்பொரி விராகனெடை (௨) அதிமதுரம் விராகனெடை (௭) இவைகளையெல்லாம் நசுக்கி அதிற்போட்டுக்காய்ச்சி, கால்சேர்கஷாயமாக இறக்கி அதில் இரண்டுவிராகனெடை கற்கண்டுசேர்த்து வாந்தியாகிறவர்களுக்கு, கபமதிகமாயிருந்தால் சூடாகவும், பித்தம் அதிகமாயிருந்தால் இந்தக்கஷாயத்தில் கால்பணவெடை பச்சைக்காப்பூரம் சேர்த்தும், இரத்தவாந்தியானால் ஆறினகஷாயமும் கொடுக்கவும். இந்தக்கஷாயம் உடனுக்குடனே புதிதுபுதிதாய்ச் செய்துகொடுக்கவேண்டும். இந்தக்கஷாயத்தில் வாந்திநின்றுவிடும் ஒருவேளை நிற்காமல்போனால் வாந்திக்குச் சாதகமான ஏலாதிச்சூரணம், கண்டாதிரிகம், இவைகளில் ஏதாவதொன்றில் வாந்தியை நிறுத்தத்தக்கதெதுவோ அதை இக்கஷாயத்துடன் சேர்த்துக்கொடுக்கவும்.

பித்தரோகத்துக்கு ஏலாதிச்சூரணம்.

காசாஏலம், கிராம்பு, லவங்கப்பட்டை, லவங்கப்பத்திரி, சிறுநாகப்பூ, காய்ந்த இலந்தைப்பழத்தையிடித்து வடிக்க

ட்டினதாள, செறுபொரி, திணையின்பொரி, கோரைக்கிழங்கு, மலர்க்காசுகதனை, பருத்திக்கொட்டைப் பருப்பு, இவைவகையொன்றுக்கு விராகனெடை (௨) பச்சைக்கர்ப்பூரம், அரிசித்திப்பிலி இவை வகையொன்றுக்கு விராகனெடை (க) இவைகளையெல்லாம் [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] விராகனெடை முதல் (௫) விராகனெடை வரையில் [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] போகுதுக்கு [illegible] வாதம், பித்தம், சுரம் [illegible] [illegible] [illegible] [illegible].

கஸ்தூரிமாத்திரை.

இஞ்சிப்பசை (௫) [illegible] [illegible] [illegible] விராகனெடை [illegible] திப்பிலி விராகனெடை (௫) [illegible] [illegible] விராகனெடை (௩) [illegible] விராகனெடை (௫) [illegible] விராகனெடை (௫) [illegible] விராகனெடை [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] விராகனெடை [illegible] விராகனெடை [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] வாதசு, [illegible] [illegible].

கஸ்தூரிமாத்திரைவடகம்.

மேற்சொன்ன [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

பாத்திரத்திலவைத்து (௪) பலம் இஞ்சியைக் கொஞ்சம் தண்ணீர்சேர்த்து நசுக்கி சாறுபிழிந்து தெளியவைத்துச் சுண்ணாம்பை யெடுத்து (௪) பலம் கற்கண்டைச்சேர்த்து அரைப்பாகாய்ச்செய்து காய்ச்சிப்பதம்பார்த்து மேற்படி சூரணங்களைச்சேர்த்து அரைச்சேர் பசுவின்நெய்விட்டுக் கொட்டிப் பதத்திலெடுத்து பலகைமேல்வைத்து ஆறினபின் முக்கால் அங்குல அளவுள்ள வில்லைகளாக அறுத்துக்கொள்ளவும். இந்தவடகம் முன்னே சாப்பிடக்கொடுத்துப் பின் மருந்துசாப்பிடலாம். மருந்துசாப்பிட்ட பின்னும் இந்தவடகம் சாப்பிடலாம். இதனால் வாந்திநிற்கும். அக்கினிமந்தம் சொஸ்தமாகும் அரோசிகம்போம். பிரசவமானவர்களுக்கு (௪) நாளைக்குப்பின் இந்தவடகம்கொடுத்தால் நடுக்கலாயு, சூதிகாசுரம் ஆகியவை வரா. இரத்தவிருத்தியாகும், சரீரம் கெட்டியாகும்.

விரணசூலசூர்ணம்.

விரணமாமொன்பதாஞ் சுரமவர்க்கு (௪) நாளைக்குப்பிறகு
சுரமானதுவிட்டதென்று சொல்லப்படுவது
சகலவியாக்கம் இருந்தால் ஏழுபாட்டத்திலிருந்து
பிரணசுரமென்று சொல்லப்படும்.

பிரவாகமசாரம், காமாலை கக்காசம், பித்தப்பிரணசுரக்காரர்,
கபசுரப்பிரணசுரக்காரர் ஆகிய இவர்களுக்கு மருந்து
கொடுப்பதற்குமுன், வாந்திக்குக்கொடுப்பவர்களுக்கு
மருந்துவாந்தி, பேதிக்குக்கொடுப்பவர்க
ளுக்கு பேதிக்கும் கொடுக்கிறவிபரம்.

பிரணசுரத்திலே நோயாளியும் துய்யப்பட்டவர்களுக்கு வாந்திக்கும் பேதிக்கும் கொடுக்கலாகாது. கொஞ்சம் கொழுப்பிருந்தால் கபம்பித்தமுக்க, வாந்திக்கும் பித்தசுரத்துக்குப் பேதிக்கும், கபசித்தசுரத்துக்கு முதல் வாந்திக்குக்கொடுத்துப் பிறகு பேதிக்கும் கொடுக்கவேண்டும்.

பின்பு மருந்து கொடுக்கிறவிதம்.—முதலநாள் சுக்கு, கிலவேம்பு, சிற்றரத்தைகொடி, கோரைக்கிழங்கு, கொத்துமல்லி

விதை, இந்த ஐந்துவகையும் நோயாளி துர்ப்பலமாயிருந்தால் வகைக்கு ஒரு விராகனெடையும், திடமாயிருந்தால் வகைக்கு இரண்டு விராகனெடையுமாகச் சட்டியிலே போட்டு மேற்படி சரக்கிற்கு எட்டுபங்கு தண்ணீர்விட்டு ஒருபங்காகக்காய்ச்சி அந்தக்கஷாயத்தில் வெள்ளைத்தாளக பஸ்பம் இரண்டுபணவெடை முதல் நாலுபணவெடைவரையில் கொடுக்கவும். இந்தச்சூரணம் [illegible] நால [illegible] அவபத்தியமாக இருந்தாலும் பத்தியமாகும் [illegible] மருந்துகொடுக்கிறது.

வாதசம்பந்தமாயிருக்கிற சிரணசுரக்காரருக்கு
சொர்ணபஸ்பங்கொடுக்கிற அனுபானம்

சொர்ணபஸ்பம் [illegible] [illegible] பங்கு [illegible] கலந்து [illegible] கொடுத்து, மேலுக்கு [illegible] கொடுக்கவும். இதனால் [illegible] மாகும்.

ராசகுணதி கஷாயம்

சிற்றரத்தை, செந்நாயுருவிவேர், [illegible], தேவதாரு, வெள்ளைச்சாரணைவேர், [illegible], [illegible], [illegible] வேர், குமிழம்வேர், திராக்ஷை [illegible], இவைகள் வகைக்கு [illegible] விராகனெடை (க) இவைகளை [illegible] போட்டு அதில் இரண்டுசேர் தண்ணீர்விட்டு [illegible] காலசேராகச் சுண்டவைத்து அந்தக்கஷாயத்தில் [illegible] கால் சேர்முதல் கால்சேர்வரையில் [illegible], கஷாயம் சுடுகையாயிருக்கும்போதே அதில் [illegible] வெடை [illegible] இரண்டுபணவெடை வெள்ளைத்தாள காஸபஸ்பங்கலந்து சாப்பிடக்கொடுக்கவும்.

பலாகஷாயம்.

பேராமுட்டி சுக்கு, சிற்றரத்தை, [illegible] கொடி, [illegible] வேர், இவைகள் வகைக்கு பலமுக்கு இரண்டு விராகனெ

டையாக நிறுத்து இடித்து இரண்டுசேர் தண்ணீர்விட்டுக் காய்ச்சி கால்சேர்கஷாயமாக இறக்கிக்கொண்டு மேலே சொல்லிய ராஜநாருத்திக்கஷாயத்திற்சொன்னபடி கொடுக்க வும்.

(வாதசம்பந்த ஜீரணஜ்வரலக்ஷணம்.)

சரீரம் வெளுத்தல், கறுத்தல், வறட்சுதல், உலர்தல், எலும்புவலி, ஆயாசம் இவைகளுண்டாம்.

பித்தசம்பந்த ஜீரணஜ்வரத்துக்குச் சொன்ன பஸ்பம்கொடுக்க அனுபானம்.

சொர்ணபஸ்பம் [illegible] ரசாயம், [illegible], [illegible], இலவங் கைப்பு சமனெடைவைத்து பஸ்பம்செய்து அந்தபஸ்பம் [illegible] கொடுத்து [illegible] சாப்பிடக் கொடுக்கிறது [illegible] கஷாயம் அல்லது [illegible] திக்கஷாயம் கொடுக்கிறது.

திராக்ஷாதிக்கஷாயம்.

திராக்ஷைப்பழம், [illegible], பர்ப்பாடகம், கோரைக் கிழங்கு, [illegible], இவை [illegible] இவைகளைச்சேர்த்து அரைப்படி [illegible] விட்டு [illegible] காய்ச்சி [illegible] அரைக்கால் [illegible] எடுத்துப் [illegible] ஒரு [illegible] வராகனெடை [illegible] கொடுக்கவும்.

உசீராதிக்கஷாயம்.

வெள்ளிலோத்திரப்பட்டை, [illegible], சீரகம், பர்ப்பாடகம், கோரைக்கிழங்கு, [illegible], கடுகுரோகணி, இவை வகைக்கு வராகனெடை (க) மேற் சொல்லிய திராக்ஷாதிக்கஷாயத்தில் சொல்லியபடியே செய்து அந்த அளவின்படியே கொடுக்கிறது.

(பித்தசம்பந்த ஜீரணசுர லக்ஷணம்.)

கண்ணெரிச்சல், உடம்பெரிச்சல், வயிற்றெரிச்சல், வாய்கசப்பு, மலமும் சலமும் மஞ்சள் நிறமாயிருத்தல், [illegible] வேககாடு, உடம்பில் வியர்வை, சுரத்தின் வேகம் அதிகமாயிருத்தல், தலைசுற்றல், மிகவும் களைப்பாக இருத்தல், காலை கை சில்விட்டிருத்தல், ஆகியவைகள்.

கபசம்பந்த சீரணசுரத்திற்கு சொர்ணபஸ்பம், கொடுக்க அனுபானம்.

சொர்ணபஸ்ப [illegible] சாரம், மிளகு, திப்பிலி, [illegible] இவைகளையும் சமபாகமாகச் சேர்த்து [illegible] பொடியாய் பண்ணி அதற்கு இரட்டிப்பாக [illegible] தேனில் மத்தித்துக் கொடுக்கிறது. அனுபானம் கோஷ்டாதிக்கஷாயம் அல்லது திரிபலாதிக்கஷாயம் கொடுக்கவும்.

கோஷ்டாதிக்கஷாயம்

கோஷ்டம், வெட்பாலையரிசி, மரமஞ்சள், பேய்ப்புடல், சுக்கு, [illegible] விராகனெடை ( ) [illegible] அதில் ( ) சேர் தண்ணீர் விட்டு [illegible], திப்பிலி [illegible] அதை விராகனெடை சேர்த்து [illegible] சாப்பிடச் செய்யவும்.

திரிபலாதிகஷாயம்.

கடுக்காய், தான்றிக்காய், நெல்லிமுள்ளி, [illegible] கொட்டை நீக்கியெடுத்து, பேய்ப்புடல், [illegible] தோடை, [illegible], சிராய்த்து, கடுகுரோகிணி, [illegible], சிற்றரத்தை, இந்த பத்துவகைகளையும் வகைக்கு [illegible] விராகனெடை (க) ஆக சேர்த்து மேற்சொல்லிய கோஷ்டாதிக்கஷாயம் போலசெய்து அந்த நிறையின்படியே கஷாயமிட்டுக் கொடுக்கவும்.

(சபசம்பந்தமாயிருக்கிற ஜீரணசுரலக்ஷணம்.)

உடம்புவெளுத்தல், உண்டஅன்னம் ஜீரணமாகாதிருத்தல், பசி தாகமில்லாதிருத்தல், ஆலசியம், தூக்கம் ஆகிய இவைகளாம்.

வாயு பித்த சம்பந்த ஜீரணசுரத்துக்கு சொர்ணபஸ்பம்கொடுக்க அனுபானம்.

சொர்ணபஸ்பம் யுக்தானுசாரம், மிளகுத்தூள் விராகனெடை (க) தேன் விராகனெடை (க) இம்மூன்றையுங்கலந்து பத்தியத்துச் சாப்பிடக்கொடுத்து மேலுக்கு கிராதாதிக்ஷாயம் அல்லது சீந்திலாதிக்கஷாயம் கொடுக்கவும்.

கிராதாதிக்கஷாயம்.

குசசிராயித்து, சீந்திற்கொடி, திராக்ஷாப்பழம், நெல்லிமுள்ளி, கஸ்தூரிமஞ்சள், இவைகள் வகைக்கு விராகனெடை (உ) இவற்றைச்சிதைத்து அதில் இரண்டுசேர் தண்ணீர்விட்டு எட்டிலொன்றாயக்காய்ச்சி வடிகட்டி அதில் ஒருவிராகனெடை வெல்லம்சேர்த்து குடிக்கக்கொடுக்கவும்

சீந்திலாதிக்கஷாயம்.

சீந்திற்கொடி, பற்பாடகம், கோரைக்கிழங்கு, குசசிராயித்து, சுக்கு, இவை வகையொன்றுக்கு விராகனெடை (உ) ஆக எல்லாஞ்சேர்த்து மேற்சொல்லியபடி கஷாயம் செய்துக்கொடுக்கவும்

(வாயு பித்தசம்பந்த ஜீரணசுரலக்ஷணம்)

வாதஜீரண சுரலக்ஷணம் பித்தஜீரணசுரம் ஆகிய இரண்டும் சேர்ந்திருப்பதே.

பித்தகப ஜீரணசுரத்துக்கு சொர்ணபஸ்பம் கொடுக்கிற அனுபானம்.

சொர்ணபஸ்பம் யுக்தானுசாரம், சீரகம், திப்பிலி, இரண்டையுந்தனித்தனி சூரணஞ்செய்து மேற்படி பஸ்பத்துக்குத் தனிச்சமமாய்ச் சேர்த்துத்தனி ஒருவிராகனெடை தேன

விட்டு மத்தித்து சாப்பிடக்கொடுத்து அதன்மேல்கண்ட கா ரியாதிக்கஷாயம் கொடுக்கவும்.

கண்டகாரியாதிக் கஷாயம்.

கண்டங்கத்தரி, சீந்திற்கொடி, சிறுதேக்கு, சுக்கு, வெட் பாலையரிசி, தூராலைப்பை, குசசிச்சிராயித்து, செம்மரச்ச ட்டை, கோரைக்கிழங்கு, பேய்ப்புடல், கடுகுரோகணி, வகையொன்றுக்கு (உ) விராகனெடை யிதம சேர்த்திடி த்து அதில இரண்டுசேர் தண்ணீர்விட்டு எட்டிலொன்றாய காய்ச்சிவடிகட்டி அதில இரண்டுவிராகனெடை தேனசேர்த்து குடிக்கக் கொடுக்கவும்.

மல்லியாதிக் கஷாயம்

கொத்துமல்லிவிதை, செம்மரக்கட்டை, கோஷ்டம், பே ய்ப்புடல், மறனகிழங்கு, பொன்முசுட்டை, குசசிச்சிராயி ச்சத்து, சீந்திற்கொடி, இவை வகையொன்றுக்கு விராக னெடை (க) மேற்படி சொல்லிய கண்ட காரியாதிக்கஷா யம செய்தபடி செய்துகொடுக்கவும்.

(பித்தகபஜீரணசுரலட்சணம்)

பித்தஜீரணசுரலக்ஷணம, கபஜீரணசுரலக்ஷணம், ஆகிய இரண்டும சேர்ந்திருப்பதே.

வாதசிலேட்டும சம்பந்த ஜீரணசுரத்துக்கு சொர்ணபஸ்பம்கொடுக்க அநுபானம்

சொர்ணபஸ்பம யுக்தானுசாரம், மிளகுத்தூள் மேற்படி பஸ்பத்துக்குச் சமமாய்ச்சேர்த்து ஒருவிராகனெடை தே னிலமத்தித்துக்கொடுத்து பஞ்சகோலகஷாயமாகிலும அல லது ஆரக்குவதாதிக்கஷாயமாகிலும கொடுக்கவும்.

பஞ்சகோல கஷாயம்.

திப்பிலி, கண்டதிப்பிலி, செவியம, சித்திரமூலவேர்ப் பட்டை, சுக்கு, இவை வகையொன்றுக்கு விராகனெடை (உ) இவற்றைச்சிதைத்து அதில் இரண்டுசேர் தண்ணீர்வி

டுப் எட்டிலொன்றாக்கக்காய்ச்சி வடிகட்டி அதில் ஒரு விரா கனெடை தேன்சேர்த்துக்கொடுக்கவும்.

ஆரங்குவதாதிக் கஷாயம்

சரக்கொன்றைப்பட்டை, கண்டதிப்பிலி, கோரைக்கிழங்கு, குசிசிராயிந்தி, கடுக்காய்த்தோல், இவை வகையொன்றுக்கு விராகனெடை (உ) மேற்சொல்லிய பஞ்சகோலகஷாய முறைப்படி செய்துகொடுக்கவும்.

வாதசிலேட்டும ஜீர்ணசுரலக்ஷணம்.

வாத ஜீர்ணசுரலக்ஷணமும் சிலேட்டுமஜீர்ணசுரலக்ஷணமும் போன்றிருப்பதேயாம.

வாதம் பித்தம் கபம் இம்மூன்றும் தொந்தித்த சீரண சுரத்திற்கு சொர்ணபஸ்பம் கொடுக்கும்விதம்.

சொர்ணபஸ்பம் யுக்தாயுசாரமான அளவு திப்பிலித்தூள் அரைக்குன்றிமணியெடை, தேன் விராகனெடை (க) இம்மூன்றையும் கலந்துகொடுத்து அதன்மேல் சதுர்தேசாங்க கஷாயமாகிலும் அஷ்டதசாங்க கஷாயமாகிலும் குடிக்கக்கொடுக்கவேண்டும்.

சதுர்தேசாங்க கஷாயம்.

குமிழம்வேர், முன்னைவேர், பாதிரிவேர், வாகைவேர், பெருமுட்டிவேர், நெரிஞ்சிவேர், முள்ளிக்கத்திரிவேர், கண்டங்கத்திரிவேர், சிறுபூளைவேர், குசசிராசிராயித்து, துராலபனை, சிறுதேக்கு, கடுக்காய்த்தோல், பேய்ப்புடல், இவை வகையொன்றுக்கு விராகனெடை முக்கால் இவற்றைச் சிதைத்து இரண்டுசேர் தண்ணீர்விட்டு எரித்து எட்டிலொருபாகமாகக்காய்ச்சி அதில் திப்பிலித்தூள் விராகனெடை (ஒ) [illegible] குடிக்கக்கொடுக்கவும்.

அஷ்டதசாங்க கஷாயம்

மேற்படி சதுர்தேசாங்ககஷாயத்திற்கண்ட பதினாலுவகை சரக்குகளுடனே கஸ்தூரிமஞ்சள், கடுக்காய்ப்பூ, கோஷ்

டம், வெட்பாலையரிசி, ஆக வகை (௰௨)-ம் வகைக்கு யொன்றுக்கு வராகனெடை (௧) இவற்றை மேற்சொல்லியபடி கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கவும்.

(வாதம் பித்தம் கபம் இம்மூன்றும்
சம்பந்த ஜீரணசுரலக்ஷணம்.)

வாத ஜீரணசுரலக்ஷணம், பித்த ஜீரணசுரலக்ஷணம், கப ஜீரணசுரலக்ஷணம், இம்மூன்றும் மேற்சொல்லியிருப்பதேயாம்.

ஆகெந்துசுரம்

அபிசாரத்தினாலே அல்லது அபிசாபத்தினாலே அல்லது பயத்தினாலே அல்லது விஷத்தினால் அல்லது விஷயாசக்தினால் அல்லது கோபத்தினாலே அல்லது காமத்தினாலே அல்லது சோகத்தினாலே அல்லது பேய்பிசாசின் பயத்தினாலே உண்டாகும் சுரமாம் இவ்விதமுண்டான சுரத்திற்கு ஆகெந்துகசுரமென்றுபேர். அபிசாரமென்பது சூனியம் அபிசாபமென்பது முறைப்பாடு.

மேற்படி ஆகெந்துகசுரத்துக்கு சொர்ணபஸ்பம்
கொடுக்கும் அனுபானம்.

முன்னர் சொர்ணபஸ்பம் யுக்தானுசாரமாகக்கொடுத்தும் பின்னர் அந்தசுரமானது தணியாமல் வாதகுணமதிகரித்ததா? பித்தகுணமதிகரித்ததா? கபகுணமதிகரித்ததா? என்றும் அல்லது இம்மூன்றில் இரண்டிரண்டின் தொந்தகுணமுள்ளதாவென்றும் நிதானித்து அதற்கேற்றபடி. அல்லது அவையவைகளுக்கேற்றபடி மேற்சொல்லிய கஷாயங்கொடுக்கவேண்டும். இன்னும் அபிசாரத்தினாலே அல்லது அபிசாபத்தினால் உண்டான ஜனனிக்கும் பாதகத்திற்கும் சமுத்தியசாந்திகள் செய்விக்கவேண்டும். பயத்தினாலுண்டாகிய சுரத்திற்கு தானம், ஜெபம், நல்லோர்கள் போசனம் செய்விக்கவேண்டும். விஷத்தினால்வந்த சுரத்திற்கு ப்ரத்தியேகமானும் விஷ அனுபானம் கொடுக்கவேண்டும் முன்னர் விஷ பேதங்களைத்தெரிந்து செய்யவேண்டும்.

விஷபேதங்களாவன.

விஷமானது ஸ்தாவரம், ஜங்கமம், கிரித்திரமம் என மூன்றுவிதப்படும். ஸ்தாவர விஷமென்பது - பாஷாணம் பச்சைநாபி முதலிய விஷகொப்பங்களால் உற்பத்தியாகிறது. ஜங்கமவிஷமென்பது - ஜந்துக்களினாலுண்டாகிறது. கிரித்திரம விஷமென்பது - மருந்தீடு முதலிய பிரயோகங்களினால் நேரிடுகிறது.

இம்மூன்றுவிஷத்திற்கும் விஷ அனுபானம்.

சொர்ணபஸ்பம் முக்தாளுசாரம் கொடுத்து அதன்மேல் மண்டூகபரணிகிருதம் அல்லது மலடிவந்தியா சிகிச்சா கல்யாணகிருதம் கொடுக்கவும். கிருத்திரமவிஷத்திற்கு மாத்திரம் முதலில் வாந்திக்குக்கொடுத்து மறுநாள் பேதிக்குக் கொடுத்து மூன்றுநாள் மருந்துகொடுக்கவேண்டும்.

மண்டூகபரணி கிருதம்.

வல்லாரையிலைச்சாறு சேர் (ச) பசுவின்பால் சேர் (ச) பசுவின்நெய் சேர் (உ) அவுரிவேர்க்கஷாயம் சேர் (உ) இளநீர் சேர் (உ) தண்ணீர்விட்டான்கிழங்குச்சாறு சேர் (உ) கருப்பஞ்சாறு சேர் (உ) இவைகளையெல்லாம் ஒருபானையில்விட்டு சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு, கடுக்காய்த்தோல், தான்றிக்காய்த்தோல், நெல்லிமுள்ளி லவங்கப்பட்டை, லவங்கப்பத்திரி, சிறுநாகப்பூ, ஏலம், கிராம்பு, சாதிக்காய் இவை வகையொன்றுக்கு விராகனெடை (உ) இவற்றை பசுவின் பாலினால் மெல்லிதாக அரைத்து மேற்சொல்லிய சாறுவகைகளிற்கலந்து காய்ச்சி மெழுகுபதத்தில் இறக்கிக்கொள்ளுகிறது. ஸ்தாவரவிஷங்களுக்குத் தேங்காய்ப்பால் சேர் (க) கடுக்காய்த்தூள் விராகனெடை (உத்) இவ்விரண்டையும் சேர்த்து முன்னர் பேதிக்குக்கொடுத்து பின்பு சொர்ணபஸ்பம் முக்தாளுசாரத்திற்கு இரட்டிப்பு மேற்படி கிருதத்துடன் சேர்த்துக்கொடுக்கவும். கிருதத்தின் அளவு. இரண்டு விராகனெடைமுதல் (ரு) விராகனெடைவரையில் முதனாள் பேதியாகாவிட்டால் மறுநாளும் பேதிக்குக்கொ

த்து மூன்றுநாள் மேற்சொன்னபடி அவிழ்தம் கொடுக்க வேண்டும். பேதியாகாதவரையில் மருந்து கொடுக்கலாகாது.

இவ்விதம் இரண்டு வேளையும் அரைமண்டலம் கொடுத்தால் முன்கண்ட ரோகம் சொஸ்தமாகும்.

மலடிவந்தியாசிகிச்சா கல்யாணகிருதம்.

கைப்புக்குமட்டிவேர், கடுக்காய்த்தோல், தான்றிக்காய்த்தோல், நெல்லிமுள்ளித்தோல், ரேணுகம், வாலுளுவை, செம்பைநாததிக்கட்டை, மூசுமூசுக்கைவேர், மூக்குத்திப்பூண்டுவேர், சிறுபூளைவேர், மரமஞ்சள், விரலிமஞ்சள், பிரண்டைகரம், நன்னாரிவேர், மரவள்ளிக்கிழங்கு, கொள்ளுநாவேர், ஏலம், ஏலக்காய், மருதிவித்து, மாதுளமொட்டு, வாயுவிளங்கம், கோஷ்டம், மலைசந்தனம், செஞ்சந்தனம், தாளிசபத்திரி, கண்டங்கத்திரிவேர், முள்ளிக்கத்திரிவேர், முலலைப்பூ, நீலோற்பலம், பிறுநாகப்பூ, சாதிக்காய், சவுக்வேர், தாமரைக்கிழங்கு, வெட்டிவேர், விலாமிச்சவேர், திராக்ஷரசம், தண்ணீர்விட்டான்வேர், ஆகவகை (௩௭) மவகையொன்றுக்கு பலம் (௧) இப்படி இந்தக்கண்டியவைகளை சிதைத்தும் மற்றவைகளையும் சேர்த்து ஒருபாண்டத்தில் போட்டு அதில் (௩௨) சேர் தண்ணீர்விட்டு ஒருநாளிரு வைத்துமறுநாள் அதை அடுப்பேற்றி தீபாக்கினியாக எருமுட்டையால் எரித்து (௪) சேர் கஷாயமாக இறக்கி ஒரு பாத்திரத்தில் வைத்துக்கொள்ளுகிறது வேறே பசுவின்பால்கலக்காமல் ஒரே பசுவின்பால் சேர் (௩) கருப்புரசம் சேர (௩) ஒருநிறமானபசுவின்நெய்சேர் (௩) இவைகளையெல்லாம் மேற்சொல்லிய கஷாயத்துடன்சேர்த்து நெய் காய்ச்சுகிற பாத்திரத்தில் விட்டு மேற்சொல்லிய (௩௭) வகை மவகையொன்றுக்கு ஒருவிராகனெடை, பச்சைக்கற்பூரம் விராகனெடை (௧) குங்குமப்பூ விராகனெடை (௩) ஆக (௩௯) சரக்குகளையும் பசுவின்பாலைவிட்டு மெல்லிதாக அரைத்து முன் சித்தப்படுத்தின்வைத்திருப்பதில் கரைத்து தீபாக்கினியாக காட்டு எருமுட்டையால் எரித்து மெழுகுபதத்தில்

இறக்கி வடிகட்டி இஷ்ட.தேவதையை ஆராதனைபோடு பூசைசெய்து ரோகியைப்பத்திரப்படுத்தவும். இதை வேளையொன்றுக்கு விராகனெடை (௨) முதல் விராகனெடை (௪) வரையில் சொர்ணபஸ்பம் யுக்தானுசாரம் கலந்து இரண்டுவேளையுங் கொடுக்கலாம்.

மேற்படி கிருதத்தினால் தீரும் நோய்கள்.

உன்மாதம், அபஸ்மாரம், சுரம், இருமல், உடம்புவற்றல், அக்கினிமாந்தம், க்ஷயரோகம், வாதரோகம், சளி, பீனிசம், முறைக்காய்ச்சல், இரண்டாமுறைசுரம், தினசுரம், சாதுர்ந்திகசுரம், வாந்தி, மூலரோகம், நீர்சுருக்கு, மூத்திரரோகம், உடம்புவீக்கம், உடம்புஅரிப்பு, சொரிபாண்டு, ஸ்தாவரவிஷம், ஜங்கமவிஷம், கிருத்திரமவிஷம், பேயினுடைபுத்திகலக்கப்பட்டிருத்தல், பெண்களுக்கு உதிரசம்பந்தமானயோனிசூலை, கடிசூலை, உதிரசூலை, மேகசூலை, இவைகளெல்லாம் நிவாரணமாகும். இன்னும் அடிக்கடி பிள்ளைபிறந்து இறந்துபோகிற கருப்பதோஷப்பட்ட ஸ்திரீகளுக்கு இந்த அவுஷதங்கொடுத்தது அநேகருக்கு அவ்விததோஷம் நீங்கி கருப்பஸ்தாபனமாய்ப்பெண்ணு பிறந்தபிள்ளைகள் அநேகம் கருப்பத்தில் சிரஞ்சீவிகளாயிருக்கின்றன

மலடியாயிருக்கிற பெண்களுக்கு இக்கிருதங்கொடுத்தால் கருப்பம் தரித்து பிள்ளைபிறந்து சுகஜீவியாயிருக்கும். அப்படியே புருஷர்களுக்கு இந்த நெய்கொடுத்தால் புத்தி ஞாபகசக்தி ஆயுள் விருத்தி ஆகியவையுண்டாகும். இலட்சுமீ கடாட்சமுமுண்டாகும். பாவம், பூதம் இவையெல்லாம் நிவாரணமாகும் இந்தநெய் உத்தமவண்மருந்துகளில் சிரேஷ்டமென்றறியவும். இந்தமுறையில் சேர்க்கப்பட்டநெய்யும் பாலும் கன்றுக்குட்டி இருக்கிற பசுவினுடையதாயிருக்கவேண்டும்.

மேற்கண்டபடி மருந்துகொடுத்து அப்பியங்கஸ்நானஞ் செய்கிறவிபரம்.

அரக்குத்தைலம் நல்ல பக்குவமாய்ச்செய்து அதனால் ஸ்நானம்செய்துவருகிறது.

வாதசுரமுதல விசோத்பனசுரம வரையிலுள்ள எட்டுவித சுரமும மேறசொல்லிய அனுபானங்களினால அல்லது வேறு அனுபானங்களினால சொஸதமாகாமறபோனால் கிழக்காணும, சுதாசனசூரணம அரசகுதஷதலம ஆகிய இவைகளைசெய்து உபயோகிக்கலாம.

சுதர்சனசூரணம்.

கடுக்காயத்தோல, தானறிக்காயததோல், நெலலிமுளளி, கஸ்தூரிமஞசள, மரமஞசள, கணடங்கத்திரிவேர, முளளிக்கததிரிவேர, மஞசள, சுககு, திபபிலி, மிளகு, கணடதிபபிலி, மரள்கிழங்கு, சீநதிறகொடி, துராயலாபே, கடுகரோகணி, பறபாடகம, கோரைககிழங்கு, விலாமிச்சமவேர, வேபபமபடடை, பிராகரணைவேர, அதிமதுரம, வெட்பாலையரிசி, ஓமம, காரபோகஅரிசி, சிறுதேக்கு, முருங்கைவிதை, வசமபு, லவங்கபபடடை, பிநதிக்கரம, வெட்டிவேர, மலாககாசநதனம, அதிவிடையம, சிறுமூட்டிவேர், பேராமூட்டிவேர, முகத்திரணவேர, சிறுபூளைவேர, வாயவிளங்கம, அக்கிராகாரம, சித்திரமூலம, தேவதாரம, செவியம, பேயபபுடல, கிராமபு, முருங்கைப்பூ, கோஷடம, லவங்கபபத்திரி, சாளிசபபத்திரி, சாதிபபத்திரி, ஏலம, வகைக்கொன்றுக்கு விராகனெடை (க) குடசிக்கிராயித்து விராகனெடை (உரு) இவைகளையெல்லாங காயவைத்து, மெல்லிசாக இடித்து வடிகட்டி காறறுப்படாதவிடத்தில ஒருபாத்திரத்திலவைத்துக்கொளளவும. இநதசூரணம (௨௦) விராகனெடை முதல (௫) விராகனெடைவரையில் குளிர்நதசலத்திற கலந்துகொடுக்கவும

சுதர்சனசூரணத்தினால் தீரும்வியாதிகள்.

பித்தப்பிரகோபம, கபப்பிரகோபம, வாதப்பிரகோபம, வாதசுரம, பித்தசுரம, கபசுரம, வாதபித்தசுரம, பித்தகப சுரம், சன்னிபாதசுரம, அபிகாதவிஷம, பூதசுரம, சீதா ரம், அஸ்திகதசுரம, ஏகாயிகசுரம, துவாதயிகசுரம, திரயாயிகசுரம, சதுர்த்தகசுரம, பதினைந்துநாளைக்கொருதரம

வருகிறசுரம், மாதம ஒருதரம வருகிறசுரம், சொஸ்த மாகிச சொஸ்தமாகித திருமபித்திருமபி வருகிறசுரம, இன் னும் மனேகதசுரம, மோகம, மயககம, தாகம், திகாடி இருமல், உடமபு வெளுபபு, மாரவலி, காமாலை, பிரடிவலி, முதுகுவலி, இடுப்புவலி, விலாவலி, முழஙகால்வலி, இவை கள்யெலலாம சொஸ்தமாகும. விஷ்ணுசக்கரமானது இரா ஷதாகளைசமமாரமசெயததுபோல, இநதசூரணமானது ஸமஸ்தசுரஙகளையும நிரமூலமாககுகிறபடியால் இதற்கு சுதாசன சூரணமென பெயரிடபபடடது.

இநதசூரணததினல் மேறசொல்லியவியாதிகள் அனேக ருககு சொஸதமாகி இது அனுபோகபபடடது.

இந்த சுதாசனசூரணத்திற்குப் பத்தியம்

கத்திரிபபிஞசு, புடலமபிஞசு, முருஙகைபபிஞ்சு, அரைக் கீரை, மணததககளிவறறல், தூதுவளையிலை, தூதுவளை வற்றல், இவைகளெலலாம ஆகும. புளி, நலலெண்ணெய, நெய், பால, தயிர, கடுகு, உபபுககணடம, மீன், உளுந்து, இவைகளாகாது. வெளளாடடுககுபபு, கௌதாரி, காடைகு பபு, இவைகள சேர்ததுககொளளலாம. சுரம நின்றபிறகு பசுவினமோர, கால புளி சேரத்துககொளளலாம. முற றுஞ செளககியமானபிறபாடு அரககுததைலததால அபபி ஙகஸநானஞசெயது சகலமானபதாரததமுஞ சேரததுக கொளளலாம. இநத அவுஷதஞ சாபபிடடபிறகு ஒருபோ துஞ சுரமவராது

அரககுததைலம்

கொமபரக்கு நடுவிலிருககும குசசியை நீககியது சேர் (௪) தூளசெயது ஒருபாததிரததிறபோட்டு அதில (௰௬) சேர தண்ணீரவிடடு வெளளிலோததிரமபட்டை அதில விராகனெடை (௫) சேரததால் உத்தமம. அது அகப்படா விடடால பாதகமில்லை. அடுபபேறறிககாயசசி (௪) சேர கிஷாயமாக இறககி அதில் ததி மஸ்து சேர (௰௬) நல் லெண்ணெய சேர் (௪) இவை மூன்றுஙகலநது இவைகொ

ள்ளும்படியான வேறுபானையிலூற்றி அகில மரலகிழங்கு, கோரைககிழஙகு, தேவதாரம, கடுகுரோகணி, அதிமதுரம, அசுவகெகதிவோ, சிற்றரத்தை, ரேணுகம, பெருஞ்சீரகம, சந்தனததூள், கோஷடம, விரலிமஞசள, ஆகபபணவிரண டுவகையும வகை (க) ககு விராகனெனட (ஶ) பசுவினபால சேர் (ஶ) மேறபடி சரககுகளைககொஞசம பால்விடடரைத து முன் சிததபபடுததியதிறகலநது தீபாககினியாக எரிதது மெழுகுபதமாக இறககிப் பததிரபபடுத்தவும.

இதனல் ஸ்நாநஞ்செய்துவர தீரும்வியாதிகளாவன·

சுரம, சநதாபம, தாபபலம, ஆகியவைகளும சுரசமபநத மல்லது சூதயசமமநதமானவைகளும சொஸ்தமாகும இவையனறி சுரம அஸ்தியைபபறறி நினறுலும உடமபு பூம பியபோயிருநதாலும இநத அரககுததைலம விராகனெனை (உ) நெயசசுணடி சார விராகனெனடை (க) வெள்ளைப்பூணடு தைலம விராகனெனடை (க) இந்தமூன்றும அரைககாலச சோறுணிதத காடியிலசோததுச சாபபிடததீரும.

ததி மஸ்து எடுக்கும் விபரம்.

பசுவின்தயிர வெளளைததுணியிறகடடி தொஙகவைதது அதறகுககீழ ஏயமபூசினபாததிரமவைதது மூடிசசிவிருநது சொட்டுகிற சலததை சேகரிததுககொளளவும இவவிதம தைரிலிருநது எடுதத சலததிறகுததான ததி மஸதுவென் று பெயர.

கபங் கட்டிகட்டியாக விழுகிறதற்கு
சொணபஸ்பங் கொடுக்கிற அனுபானம்.

சொரணபஸ்பம யுகதானுசாரம மிளகு, சீரகம, இவவி ரண்டையும் சமபாகமாகச சோதது ஒருதுணியில முடிநது நெயிலநனைதது முனசொன்னபடி எரிதது பஸபஞ்செயது அநதபஸ்பஞ் சொரணபஸபததிறகு இரடடிபபு இவவி ரணடையும நெயயில் மததிததுககொடுத்து அதறகுமேல கடுககாய விராகனெனடை (உ) சுககு விராகனெனடை (உ) சுண்டைககாய்ச்சூரலம விராகனெனடை (ரு) இவவ ஏழனறு

ஞ்சேர்ந்து இரண்டு சேர் தண்ணீர்விட்டு எட்டில் ஒன்று கக்காய்ச்சி அதில் தேன் விராகனெடை (க) திப்பிலித்தூள் விராகனெடை (௨) சேர்த்து உள்ளுக்குக்கொடுக்கவும். கபக் கட்டி விழுகிறது சொஸ்தமாகும்.

அரோசிகத்துக்குச் சோர்ணபஸ்பங்கோடுக்கிற அனுபானம்.

மேற்படி வியாதியஸ்தர்களுக்கு மேற்படி பஸ்பம் கொடுக்குமுன் துருஞ்சிப்பழச்சுளைகள் தேவையானவை அந்தப் புளிப்புக்குத் தக்கந்த இந்துப்புத் தூள் அவ்விதமே சுக்குத்தூள் இவை மூன்றும் சேர்த்து நெய் தாளிப்புசெய்து அதை வாயில்வைத்து அடக்கி அந்த ரசத்தை உட்கொண்டு சக்கையைத் துப்பிவிடும்படி செய்வித்துப் பின்பு சொர்ண பஸ்பம் யுக்தானுசாரங்கொடுத்து மறுபடியும் முன் செய்ததுபோல செய்விக்கவும்; இப்படி சிலநடவைகள் செய்ய மேற்படி வியாதி தீரும்.

பேதிகட்ட சோர்ணபஸ்பங்கோடுக்கிற அனுபானம்.

சொர்ணபஸ்பம் யுக்தானுசாரம் கொடுத்து அதற்கு மேல் வச்சகாதி கஷாயமாகிலும் தாடிம் புடபாகமாகிலும் புட்டச்சபாகமாகிலும் கொடுக்கவும். இதில் நிற்காமற்போனால் மரிசலேகியத்துடனாகிலும் மாதுளம் பழவடகத்துடனாகிலும் தாளிச வடகத்துடனாகிலும் பஸ்பத்தைச்சேர்த்து கொடுக்க பேதிகட்டும். ஆசனம் வெளியில் தள்ளியிருந்தால் சாயக்கொடி ரசத்துடன் சேர்த்துக் கொடுக்கவும்.

வச்சகாதிகஷாயம்.

வெட்பாலையரிசி, அதிவிடையம், காயந்த வில்வக்கொழுந்து, விலாமிச்சவேர், வெட்டிவேர், கோரைக்கிழங்கு, சிறுநாகப்பூ, கிராம்பு, இவைகள் வகைக்கு விராகனெடை (கவ) இவற்றைப் பொன்னிறமாக வறுத்து அதில் இரண்டு சேர் கழுநீர்சேர்த்து திப்பாகக்ஷியாகத் தீபோட்டு (வ) சேர் இறக்கி அந்த கஷாயத்தை வேறொருசட்டியில் முறித்து அதனுடன் தேன் விராகனெடை (க) சேர்த்துக்கொடுக்கிறது. சுரக்

கூடவிருந்தால் சிறுகாகப்பூவிற்குப் பதிலாகப் பொன்மு சுட்டை சேர்த்து கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

தாடிமிபுடபாகம்.

நன்றாய பழுத்தமாதளம்பழம் ஒன்று கொண்டுவந்து அதன்மேல் வேப்பிலைக்கொழுந்தாகிலும் நாகைக்கொழுந்தாகிலும் மாங்கொழுந்தாகிலும் கொண்டுவந்து அதற்குமேல் நூலினாற்கட்டி அதற்குமேலிரண்டு விரற்கனத்கனஞ் சாணிதட்டி காயவைத்து அந்த உண்டையைச்சுடுகிறது. அந்த உண்டையின்மேலிருக்கப்பட்ட சாணி செவந்துவந்தால் மாதளம்பழம் பக்குவமாச்சுதென்றறியவும் உடனே அதையெடுத்து அதன் மேலிருக்கப்பட்ட சாணியும் தழையின் கொழுந்தும் எடுத்துவிட்டு அந்தப்பழத்தைப்பிழிந்தரசம் அரைக்கால்சேர் ஒருபாத்திரத்தில் விட்டு அதிலேதேன் விராகனெடை (க) விட்டு கலந்துகொடுக்கிறது ஒவ்வொருவேளைக்கு வெவ்வேறு புடம்போட்டு அதைரசம் எடுத்துக்கொடுக்கிறது.

குடசப்புடபாகம்.

வெட்பாலைப்பட்டையைத் தண்ணீர்விட்டு அரைத்துச்சக்கரை நாரத்தம்பழத்தளவெடுத்து உண்டைசெய்துகொண்டு அதற்குமேல் மேற்சொல்லியபடி தழைகளைச் சுற்றி கட்டுகொண்டு ரசம்பிழிந்து முன்சொல்லிய மாதளம்பழம் விழுக்காடு செய்து உள்ளுக்கு கொடுக்கிறது.

மரீசலேகியம்.

மிளகுசேர், (வ) பொசுக்குச்சீரகம், சேர் (வ) அபின் விராகனெடை (ரு) சீரகம், மிளகு, இவ்விரண்டையும் பொன்வறுறமாகவறுத்து அக்கினியையும் சேர்த்து பின்பு வெட்பாலைப்பட்டை சேர் (க) நசுக்கிச் சட்டியில்போட்டு நன்றாயவறுத்து (ச) சேர் சுழுநீர்விட்டு மெதுவாய எரித்து ஒருசேராக சுண்டவைத்து வடிகட்டின கஷாயத்தில் கொஞ்சம்விட்டு மூன் மூன்றுசரக்கையும் அரைத்து மேற்படி கஷாயத்தில

கரைந்து அடுப்பேற்றிப பக்குவமாக எரிந்து கெட்டியான வுடன தேன்சோ (வ) விட்டு இரககிககொள்ளவும் அந்த லேகியததை ஒருபாததிரததில் எடுத்துவைததுப பததிரப் படுததவும். இநதலேகியம அரை விராகனெடைமுதல ஒரு விராகனெடைவரையில மருநதுடன்சோததுக் கொடு ககவும.

மாதளம்பழவடகம்.

ஜாதிக்காய், லவஙகம, சிறுநாகபபு, அதிவிடையம், மூள் விலவமபிசின, இவைகளை சமபாகமாக நல்லெணணெயில் வெவவேறாகவறுத்து யெல்லாவற்றையுஞ்சூரணசெயது அந்த சூரணதது நானகிலொருபாகமஅபினசோதது மறுபடியும நனறாயசசூரணசெயது வைத்துககொளளவும. பினபு மூக காறபாறமாகஇருககிற மாதளமபழததை (ஈ) பிளபபாகபபி ளநது மேறசொலலிய சரககுகளை அநதபபழததில் ரொபபி மேறசொலலியபடி கொழுநதுகளாச சுததி சாணிநடவி லட்டு எடுத்து அநத கவசநதைநீக்கி மேறபடி பழததை உரலிலவைதது சரககுகளுடன அரைதது வடகஞ்செயது வெயிலில காயவைதது ஒரு பாததிரததில பததிரபபடுத்தி மருநது கொடுககுமபோது வருகத கிராமபுநதூள விராக னெடை (ந) கழுநீநதணணீர் சோ (ற) இவவிரணடுங்கலநது அரைககாலசோ கஷாயமாகக காயசசி இறககி அதில் மாத ளமபழவடகம விராகனெடை (க) சோததுககொடுககவும. கிராமபுகஷாயம ஒவவாவிட்டால தயிரிலகலநது கொடுக் கவும.

தாளிசவடகம்.

தாளிசபததிரி பலம (க) மிளகு பலம (க) செவியம பலம (க) திப்பிலி பலம (உ) கணடதிபபிலி பலம (உ) சுககு பலம (ஈ) லவஙகபபட்டை பலம (வ) லவங்கபததிரி பலம (வ) ஏலம் பலம (வ) சிறுநாகபபூ பலம (வ) விலாமிச்சம வேர பலம (வ) இவறறை வெயிலில்காயவைதது இடிதது வஸ்திரகாயஞ்செயது சீனிககறகண்டு பலம (சஅ) பாகு செய்து பாகுபதத்தில மேற்சொலலிய சூரணஙகளைககொ

ட்டி நன்றாய்க்கடைந்து சமமாகிய பலகையின்மேலூற்றி முக்கால் அங்குலப்பிரமாண வில்லைசெய்து பத்திரப்படுத்தவும். இதில் (உ௦) விராகனெடை பொடிசெய்து தேனைவிட்டு மத்தித்து அதில மருந்து கலந்துகொடுக்கவும்.

ஜாங்கேடிகிருதம்.

புளியாரைச்சாறு சேர் (க) காய்ந்த இலந்தைப்பழத்தூள் சேர் (க) ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு தண்ணீர் வார்த்து ஒருநாளூறவைத்து மறுநாள் அடுப்பிற்போட்டு நாலிலொருபங்காயமாக இறக்கி பசுவின்பால் சேர் (உ) பசுவின் நெய் சேர் (க) இந்த நான்குமொன்றாய் ஒரு பாத்திரத்திலேவிட்டு சக்கரை பலம் ஒன்றை பசுவின்பால் சேர் (க) விட்டரைத்து முன் சித்தப்படுத்தினதிற்கலந்து அடுப்பேற்றி மெதுவாயெரித்து மெழுகுபதத்தில் இறக்கிக்கொள்ளவும். இரண்டு முதல் ஐந்துவிராகனெடை வரையில் இந்நெய்யில் மருந்துகலந்து கொடுக்கவும்.

முத்துச்சாயப்பிருதா

சோணமால்ய வசந்தமாத்திரை

மட்டத்துத்தரம கொண்டுவந்து பொன்னாங்கண்ணிச்சாற்றில் ஊறப்போட்டு கொதிப்பியாமலெடுத்து தூக்கிப்பால் வைத்திருந்து அது சிவப்பானவுடன் கோலாகத்திலிருந்திப்போட்டு இந்த முத்துத்தட்டை எரிக்கிறது. பிறகு முத்தை எலுமிச்சம்பழ ரசத்தில் போட்டால் மிருதுவாகப் போகிறது. இந்தப்பிரகாரஞ்செய்தால் முத்துச்சுத்தியாகிறது.

முத்துச சுத்தி

எலுமிச்சம்பழரசம், புளிப்புத்தயிர், இவை இரண்டிலொன்றில் இரண்டு சாமம் ஊறப்போட்டு அப்புறம் உப்பு போட்டால் முத்துச்சுத்தியாகிறது. எலுமிச்சம்பழரசத்தில் சங்கமொருசாமமூறினால் சங்குசுத்தியாகிறது.

மேற்படி மாத்திரை.

சொர்ணபஸ்பம விராகனெடை (க) முத்து விராகனெடை (உ) சங்கம விராகனெடை (ங) பிளாசு விராகனெ

டை (௪) மடலத்தம் விராகனெடை (௮) பசுவின்வெண்ணெய் விராகனெடை (௧) இவைகளெல்லாங் கல்வத்திலிட்டு எலுமிச்சம்பழரசத்தை விட்டரைக்கிறது.

அரைக்கிறதென்றால் சாஸ்திரப்படி செய்கிற வழக்கம் யெப்படியென்றால்.

முதல் லிங்கம் விராகனெடை (௩) நிறுத்துக்கொண்டு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் ஒருசாமமரைத்து அந்தலிங்கத்தை வேறே எடுத்துவைத்துக்கொள்ளுகிறது. லிங்கமரைத்த கல்வத்தில் இரண்டு விராகனெடை முத்தை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் ஒரு சாமமரைத்து அதற்குப்பிறகு அந்த முத்துடன் சொர்ணபஸ்பம் விராகனெடை (௧) லிங்கம் விராகனெடை (௪) மிளகு விராகனெடை (௮) சுத்திசெய்த மடலத்தம் விராகனெடை (௧) பசுவின்வெண்ணெயிட்டு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் அந்த வெண்ணெயின் சம்பந்தம் போகிறவரையில் நாலுநாளாவது ஐந்துநாளாவது அரைத்து அதற்குமேல் மாத்திரைசெய்து நிழலில் உலரவைத்து மூங்கிலடப்பியில் அடைக்கஞ்செய்துவைக்கவும்.

சொர்ணமால்ய வசந்த மாத்திரையின் குணம்

ஜீரணசுரம் நீண்டகாலமாக இருக்கப்பட்டது. அதிசாரம், க்ஷயரோகம், விசேஷமாய பித்தக்ஷயம் யாக்ஷயம், மேகரோகம், இரத்தபித்தம், வாந்தி, விக்கல், இருமல், பித்தம், அக்கினிமந்தம், இவைகளெல்லாம் அந்தந்தவியாதிக்குத்தக்கபடி அனுபானஞ்செய்து இந்த அவுஷதம் ஒருபணவெடைகொடுத்தால் சொஸ்தமாகும், இரத்தபுஷ்டியுண்டாகும், இளைத்தஉடம்புபெருக்கும் சரீரத்தின் வளர்ச்சி குறைந்திருந்தால் இந்த அவுஷதங்கொடுத்தால் சரீரம்வளரும், கெர்ப்பமில்லாதவாளுக்கு தீர்க்ககூர்ப்பாத்து அனுபானமாகக்கொடுத்தால் கெர்ப்பமாகும். இந்த அவுஷதம் கண்ணுக்கு அனுபானவிசேஷங்களால் கண்ணுக்கு உரைத்துப்போட்டால் காசந்தவிர மற்றவியாதிகளெல்லாம் சொஸ்தமாகும்.

சொர்ணமால்ய வசந்தமாத்திரைகொடுக்க அனுபானம்.

சொர்ணமால்ய வசந்த மாத்திரையினால் போகப்பட்ட வியாதிகளில ஜீரணசுரம், அதிசாரம், க்ஷயம், வாந்தி, இருமல், அக்கினிமந்தம், இந்த உபத்திரவங்களுக்கெல்லாஞ் சொர்ணபஸ்பங்கொடுக்க எந்தெந்த அனுபானஞ்சொல்லி யிருக்கிறதோ அந்தந்த அனுபானத்துடன் சேர்த்துக்கொடுக்கிறது. பித்தக்ஷயம், மேகக்ஷயம், மேகரோகம், விக்கல், பிறதறம், இந்தவியாதிகளுக்கு வெவ்வேறாய அனுபானம்.

பித்தக்ஷயத்துக்கு சொர்ணமால்ய வசந்தமாத்திரை.

வாசாகண்டம என்கிற அவுஷதஞ்செய்து அதற்குச் சொர்ணமாலய வசந்த மாத்திரை, யுக்தானுசாரம சேர்த்துக் கொடுக்கிறது. வாசாகண்டம பொறுக்காமற்போனால் வலாதிகுளிகைசெய்து அவுஷதம முதல் தேனிலாகிலும நெய்யிலாகிலும வெண்ணெயிலாகிலும உபத்திரவக்காரருக்குப் பொறுக்கும்படியாகக்கொடுத்து, மேலுக்கு அந்தக் குளிகை உள்ளுக்குக்கொடுக்கிறது. வாசாகண்டம், வலாதிகுளிகை இந்தவிரண்டும செய்கிறவிவரஞ் சொல்லுகிறோம.

வாசாகண்டம்.

ஆடாதோடைப்பூவுடன் பூச்சிபுழுவில்லாமல் இலைபொறுக்கியெடுத்த இரணம்விராகனெடை, அதில இரண்டி [illegible] ண்டு அதில (௩) சேர் தண்ணீர்விட்டு (௨௫) சேர்க்க க்ஷாயமகாய்ச்சி இறக்கிக்கொண்டு அந்தக்ஷாயத்தில எட்டு சேர் கடுக்காய்த்தோலின்தூள்சேர்த்து திருமபக் கொஞ்சம பக்குவஞ்செய்து அதில (௰௨௰)சேர் கற்கண்டுதூள்சேர்த்து லேகியபதமாகக்காய்ச்சி இறக்கிக்கொள்ளுகிறது பிறகு அதில் திப்பிலிதூள் பலம (௨) லவங்கப்பட்டை, லவங்கப் பத்திரி, ஏலம், சிறுநாகப்பூ, இந்த நாலுவகையுந்தூள்செய்து வகையொன்றுக்கு பலம (௧) தேன பலம (௩) சேர்த்து எல்லாம ஒருபாத்திரத்தில் வைத்துக்கொள்ளுகிறது. இதனுடைய அளவு (௨) விராகனெடைமுதல (௫) விராகனெடைவரையில கொடுக்கிறது. இதனால் சொஸ்தமா

கிறவியாதி பித்தக்ஷயம், இரத்தபித்தம், இருமல், தெகாதி சொஸ்தமாகும்.

ஏலாதிகுளிகை.

காசாயேலம், பலம் (வ) லவங்கப்பட்டை பலம் (வ) லவங்கப்பத்திரி பலம் (வ) திப்பிலி பலம் (வ) கறகண்டு பலம் (க) அதிமதுரம் பலம் (க) பேரீச்சங்காய் விரையன்னியில பலம் (க) விரையில்லாத திராக்ஷபழம் பலம் (க) இந்த (அ) வகை சரக்குகளையும் மெல்லிசாகத் தூளசெய்து அத்துடன் கெட்டித்தேனசேர்த்து கொட்டைப்பாக்களவு உருண்டைசெய்து ஒருவேளைக்கு மேறபடி மருந்துகொடுத்து பிறகு இந்த உருண்டைகொடுக்கிறது. இதனால் வியாதிகள சொஸ்தமாகும். பித்தக்ஷயம், இரத்தபித்தம், இருமல், தெகாதி, பித்தசமபந்தசுரம், விக்கல், வாந்தி, மூாசசை, மயக்கம், பிரமே, இரத்தம் விழப்பட்டது, விலாமுதுகுவலி, அரோசிகம், ஏரகதுலைவலி, வாயவு, உடைணதகினால் தொணடைகமமுகிறது, ஈரலவெடிநது அதனாலவாபபட்ட கஷயம், அப்படியே சாமானியகஷயம், சாதாரணக்ஷயம், இவைகளெலலாம சொஸதமாகும். பிரமமதேவாஙகுசரசம அப்படியே பூரணசந்திர உதையரசம, காமதேவரசம, பஞசபாணரசம, இவைகளெலலாம விரியவிருததியாயிருக்கப்

[illegible]

யம், மேகரோகமு... [illegible]

தால் குணமாகும.

மேகக்ஷயம், மேகரோகம், இந்த இரணடுக்கும், சோணமால்யவசந்தம்.

சொரணமாலயவசந்தம யுகதானுசாரம, மேலுககுச சீந்திறகொடியின சாரகிலும, தெகருரோகாதி சூரணமாகிலுமகொடுககிறது. இவவிரண்டின விவரஞ்சொல்லுகிறோம.

சீந்திற்கோடிரசம்.

சீநதிறகொடியின் மேறபிராணியையெடுத்துவிட்டு உளளிருககபபட்ட சார விராகனெடை (ரு) தேன் விராகனெடை (க) கோமூத்திரசிலாசத்துபஸ்பம பணவெடை (உ)

வெள்ளைத்தாளகபஸ்பம் பணவெடை (௨) இவைகளைக்கலந்து உள்ளுக்குக்கொடுக்கிறது. இதனால் இருபதுமேகங்களுடன்கூடியிருக்கிற க்ஷயரோகம் சொஸ்தமாகும்.

நேக்குரோதாதிச்சூரணம்.

ஆலம்பட்டை, அத்திவேரின்பட்டை, அரசம்பட்டை, வாகைப்பட்டை, சரக்கொன்றைப்பட்டை, மாம்பட்டை, விளாவேரின்பட்டை, குமிழம்வேர்ப்பட்டை, அதிமதுரம், இலுப்பைப்பட்டை, லோத்ரப்பட்டை, கடலிரிஞ்சிப்பட்டை, விடத்தரப்பட்டை, நீர்விடகாலத்துவேப்பம்பட்டை, மீப்பாய்புடல், வலம்புரிக்காய், ருபாரபவேர், சிற்றாமல்லிவேர், புங்கம்பட்டை, காட்டுத்துவரம்பட்டை, கடுக்காய், தான்றிக்காய், நெல்லிமுள்ளி, குமட்டிவேர், சுத்திசெய்யாத சேங்கொட்டை, இவைகளெல்லாம் சமபாகமாய்ச்சேர்த்து சூரணஞ்செய்து வஸ்திரகாயஞ்செய்துகொள்ளுகிறது. இந்தச்சூரணம் வேளையொன்றுக்கு (௨௱) விராகனிடை முதல் (௪) விராகனிடைவரையில் அதில் தேன்கலந்து சரீரதேகத்தைப் பார்த்து அவுஷதஞ் சேர்த்துக்கொடுக்கிறது. மேலுஞ்சுத்த திரிபலாதிகஷாயங்கொடுக்கிறது.

திரிபலாதிகஷாயம்.

கடுக்காய், தான்றிக்காய், நெல்லிமுள்ளி, இந்த மூன்றும் வகையொன்றுக்கு இரண்டுவிராகனிடை, அதில் இரண்டு சேர் சலம்விட்டு எட்டிலொன்றாய்க்காய்ச்சி வடிகட்டி இறக்கிக்கொண்டு உள்ளுக்குக்கொடுக்கிறது.

சேங்கொட்டை சுத்தி.

புதுச் சேங்கொட்டையை முக்கைநறுக்கிப்போட்டு செங்கமாவுபோட்டு தேய்க்கிறது. பிறகு சலம்விட்டுக் கழுவிக்காயவைத்துக்கொள்ளுகிறது. இதுதான் சேங்கொட்டை சுத்தி.

மேற்படி நேக்குரோதாதிச்சூரணத்தினால் சொஸ்தமாகும்வியாதி.

மேகக்ஷயம், மேகரோகம், இருபதுவகை நீருரோகம், யாவுஞ் சொஸ்தமாகும். பிறகு மேகத்தினால் இரணங்கள் வாராது.

இரத்தபித்தத்தின்லக்ஷணம்.

இரத்தபித்த மூனறுவிதம: ஊர்த்துவகதமென்றும், அதோகதமென்றும, உபயகதமென்றும மூவகையாம. ஊர்த்துவகதமேன்றல் இரத்தவாந்தியாகிறது; அப்படியே மூக்கிஞல் இரத்தமவிழுகிறது. அதோகதமேன்றல் இரத்த பேதி அப்படியே மூத்திரவழியாக இரத்தமிறங்குகிறது. உபயகதமேன்றல் இவ்விரண்டுவிதபேதங்களும ஒருவிதமாயிருக்கும. இதில,

ஊர்த்துவகத இரத்தபித்தம்.

சுகசாத்தியம; ஏனென்றல, அந்த உபத்திரவத்திறகுப பேதிக்குக்கொடுத்து சொஸ்தஞ்செய்யலாம. அப்படியே இந்த ரோகத்துக்குத் தகுந்த அவுஷதம வெகுசாய் அகப்படும. ஆகையால சுகசாத்தியம என்றது,

அதோகத இரத்தபித்தம்.

சொலப கஷ்டசாத்தியம ஏனெனறல, சாமானியமாய்ப பித்தசன்னி உபத்திரவத்துக்கு பேதிக்குக்கொடுத்து சொஸ்தஞ்செய்யவேணும. அதோகத இரத்தபித்தம பித்த சன்னி உபத்திரவமிருந்தாலும பேதிக்குக்கொடுக்கலாகாது. இதனால ஒரு தடவை இரண்டுதடவை இந்த உபத்திரவத்துக்கு வாந்திக்குக்கொடுத்து சொஸ்தஞ்செய்யவேணும. இதனால சொலப கஷ்டசாத்தியம என்றது,

உபயகத இரத்தபித்தம்.

அதைவிட கஷடசாத்தியம. ஏனெனறல், வாந்திக்கு பேதிக்குக்கொடுத்து சொஸ்தஞ்செய்யலாகாது. இந்த இரண்டுவித சிகிச்சையினுலும சொஸ்தமாகாததினல கஷ்டசாத்தியமென்றது.

ஊர்த்துவகத இரத்தபித்தத்திற்குச் சோணமால்ய வசந்தமாத்திரை.

சொணபஸ்பங்கொடுக்கிற அனுபானஞ் சொல்லியவிதங்களில இரத்தவாந்திக்கு எந்த அனுபானஞ் சொல்லியிருக்

கிறதோ அந்த அனுபானத்தில் சொர்ணமாலய வசந்தமாத்திரை கொடுக்கிறது. உள்ளுக்கு அந்த அனுபானப்பிரகாரம் கர்மபுசசாரத்திலும் மாம்சபூரசாரத்திலும் கொடுக்கிறது. அப்படியே பித்த ஷயத்துக்கு தசலேசானம் அனுபானத்தில் ஏலாதிக்குளிகை கொடுக்கிறது. அதனால் சொஸ்தமாகாவிட்டால் வாசாரசம் கொடுக்கிறது.

வாசாரசம்.

ஆடாதோடைச்சார் விராகனெடை (௫) [illegible] கரண்டியைக் காயவைத்து அதில் மேற்படி ரசத்தை விட்டு முறித்துக்கொள்ளுகிறது. அதில் (௨) விராகனெடை கற்கண்டு, நெய் விராகனெடை (௫) சேர்த்துக்கொடுக்கிறது. ஆடாதோடை முதலியவைகளால் [illegible] ஷடியாயிருக்கிறது. பித்தத்தினாலுண்டான [illegible] இரத்தப்பிரமேகம், [illegible], சுவாசம், இவைகளெல்லாம் விசனமடைந்து [illegible] வைத்திய லோலும்பராஜ [illegible] கிறது.

மேற்படி ஷயரோகத்தில் [illegible] வழியாய இரத்தம் ஒழுகிறதற்கு சிகிச்சை.

[illegible] பித்தத்தால் [illegible] வினையால் [illegible] தமேறது. இரத்தம் [illegible] விழுகிறது. இரத்தம் [illegible] கற்கண்டு [illegible] இரத்தம் [illegible] (௫) [illegible] கஷாயமாக [illegible] விராகனெடை (௨) [illegible] கொடுக்கிறது. [illegible] (௨) [illegible] இரத்தம் [illegible]

அதோகத இரத்தபித்தத்துக்கு சோர்ணமால்ய வசந்த மாத்திரை.

சொர்ணமாலியவசந்தம யுகதானுசாரம வறுத்த கசகசா த நான் ஒருபாகம கடைசியிலிருக்கிற காட்டெருமைப்பாலிர ண்டுபாகம் கறுக்கண்டு மூன்றுபாகம இது மூன்றுஞ்சேர்த் தது நான்செய்தது அதில மூன்றுவிராகனெடை தேன், ஒருவிராகனெடை வெண்ணெய் இவைகளெல்லாங்கலந்து அதில் மருந்து சேர்த்துச்சேர்க்கிறது மேலுக்கு அறுகம பில்கிருதம் கொடுக்கிறது. காட்டெருமைப்பாலகப்பட்டா மற்றொன்றில கூட்டைச்சேர்க்கிறது.

அறுகம்புல்கிருதம்.

அறுகமவேர்சார சேர் (ப) நிலொறபலகிழங்கு விராக னெடை (ப) மஞ்சிஷ்டி விராகனெடை (உப) முசுமுசுக் கைவேர் விராகனெடை (உப) வெட்டிவேர் விராகனெடை (ப) கோரைக்கிழங்கு விராகனெடை (ப) விலாமிச்சம வேர் விராகனெடை (உப) தாமரைப்பூகேசர விராகனெ டை (உப) இவைகளெல்லாம வெள்ளாட்டுப்பாலிலரைத்த ருண்டை அறுகமவேர் ரசத்திலசேர்த்து அப்படியே வெள்ளாட்டுநெய் சேர் (உப) வெள்ளாட்டுப்பால சேர் (ப) சூர்ண சேர் (ப) இவைகளெல்லாங்கலந்து ஒருநாளறைவை த்து மறுநாள் நிதானாக்கினியாகவெரித்து மெழுகுபதமாக காய்ச்சி இறக்கிக்கொள்ளுகிறது, இதனுடைய அளவு (உப) விராகனெடைமுதல (ரு) விராகனெடைவரையில உபாதிரவத்தின பலம்பார்த்து தேகத்தின பலம்பார்த்து நோய் பலம்பார்த்து அதிகம அல்லது குறைச்சலாகக் கொடுத்துவருகிறது. இந்தக்கிருதத்தில் மூன்றுவிதமான இரத்தபித்தங்களுஞ் சொஸ்தமாகும். வாந்தி சொஸ்தமா கும். முகத்திலேவடிகிற இரத்தம இந்த நசியத்திலே நிற்கும். காதிலே இரத்தம ஒழுகிக்கொண்டிருந்தால இந்த கிருதங்காதிலேவிட்டால இரத்தம்நிற்கிறது சொஸ்த மாகும், கண்ணிலுமப்படியே ஆண்குறியாய்வருகிற இர

த்தத்துக்கு இந்தக்கிருதம் அப்படியே பஞ்சவல்கக் கஷாயம் இது இரண்டுஞ்சேர்த்து *வஸ்திபிண்டனஞ்செய்தால் நிற்கும், அப்படியே புருஷர்களுக்கு சிசனவழியாகவும் ஸ்திரீகளுக்கு யோனிவழியாகவும் வரப்பட்ட இரத்தத்துக்கு இந்தக்கிருதம் அப்படியே பஞ்சவல்கக்கஷாயஞ்சேர்த்து உத்தரவஸ்திபிண்டனஞ்செய்தால் நின்றுபோகும்.

பஞ்சவல்கக்கஷாயம்.

ஆலம்பட்டை, அரசம்பட்டை, மருதம்பட்டை, ஓதியம்பட்டை, மாம்பட்டை, இவைகள்வகைக்குச் சமபாகமாய்ச் சேர்த்து அந்தப்பட்டையில் (...) க்கு தண்ணீர்விட்டு நாலிலொருபங்கு கஷாயமிறக்கிக்கொள்ளுகிறது. அந்தக் கஷாயத்தை வடிகட்டி வைத்துக்கொள்ளுகிறது.

பீசசாங்குழாயப்பிரயோகம்.

அந்தக்கஷாயஞ் சேர் (க) மேற்சொல்லிய கிருதத்தில் சேர் (அரைக்கால்) இவையிரண்டுங்கலந்து பீசசாங்குழாயிலப்ராப்பி சிசனவழியாக அடிக்கிறது.

சிசனத்தில் பீசசாங்குழாயால் அடிக்கிறவிபரம்.

சிசனவழியாக அப்படியே பெண்களுக்கு யோனிவழியாகவருகிற இரத்தத்துக்கு மேற்சொல்லிய கஷாயத்தில் சேர் (வ) கிருதம் விராகனெடை (௫) இது இரண்டுஞ்சேர்த்து பீசசாங்குழாயிற்போட்டு அடிக்கிறது. இரத்தம் நின்றுபோகும்.

பெரும்பாடு பிரதரரோகத்துக்கு சூரணமாலயம்

சிகப்புப்பட்டுத்துணிசுட்ட பஸ்பம் விராகனெடை (க) தூள்செய்த காசிக்கட்டி வடிகட்டினது விராகனெடை (க) கற்கண்டுத்தூள் வடிகட்டினது விராகனெடை (ந) இந்த மூன்றுவகைகளையும் ஆலம்பாலில் மத்தித்து பொருந்தும்பழம் விராகனெடை (ந) பாலின்வெண்ணெய் விராகனெ

* வஸ்திபிண்டனமென்றும் சொல்லப்படும்

டை (௩) இவைகளையெல்லாம் ஒன்றாய்ச்சேர்த்து அதிற் சொர்ணபஸ்பமும் புக்காஜுசாரமும் சேர்த்துக்கொடுக்கிறது. மேலும் ஊமத்துவகத இரத்தபித்தத்துக்குச் சொல்லிய அனுபானங்களில் லாச்சாரசமாகிலும் அல்லது கிரோக்கிய இரத்தபித்தத்துக்குச் சொல்லிய அனுபானங்களில் அனுகூலமானவை இருந்தால் அவைகளோடே கொடுக்கிறது. அதில் சொல்லியதாகாமலிருந்தால் சித்திசாரம் பலாகஷாயம் ஆகியும் லாச்சாரசமாகிலும் ஆணிகரத்தம் ஆகியும் புஷ்பாயுதசஞ்ஞானமாகிலும் கொடுக்கிறது. இந்த நானுவிதமான ஔஷதங்களை விவரிச்சொல்லுகிறோம்.

சீந்திரசம்

கணவிகளைப்போல பட்டாமல்ருகசமப்படியான முத்தின சிந்தூரமொடியொன்னையும் அதனைப்போலிருக்கப்பட்ட பிராணிகளைப்பிக்கும் மருந்து பலம் (௧) அந்தக்கொடியை நன்று பிழிந்து அந்தரச விசேஷமான கழுநீர்விட்டரைத்து இருதய்யாகவொண்ணே சம்பிடித்துக்கொண்டு அந்தரசத்தில் கரைத்துவிட்டால் விராகனெடை (௧) ஜிவையினால் ஒருவராகனெடை தேனில் மத்தித்துக்கொடுக்கிறது. பிரமேகரோகம் சொஸ்தமாகும்.

பலாரசம்.

முசுமுசுக்கை [illegible] வேர் (௪) சிதராமடடி தொலை (௧) ஆசிதகுமுளிப்பேர் (௧) இதைப் [illegible] மெல்லி சாதமிடித்து அதில் [illegible] தண்ணீர்விட்டு பாலைசேர (௨) விட்டு [illegible] அதில் சாந்ககளை விராகனெடை (௨௦) சேர்த்து உள்ளுக்குக்கொடுக்கிறது, பிரதரம் சொஸ்தமாகும். (தொலையென்றால் - ஒருரூபா யெடை.)

லாச்சாரசம்.

கொம்பரக்குத்தூளசேர் (௧) கடுக்காய்சேர் (௪) ஒரு பாத்திரத்தில்விட்டு நன்றாய்க்கொதிக்கவைத்து இந்த அரக்கையும் அதில்சேர்த்து லோகாயபடை விராகனெடை (௨௦)

சேர்த்து திராக்ஷியாகவெரித்து ஒருசேர் அளவு கஷாயம் வடிகட்டி சீசாவில்விட்டு வைத்துக்கொள்ளுகிறது. வேளையொன்றுக்கு விராகனெடை (௫) கற்கண்டு விராகனெடை (௨) ம் சேர்த்து உள்ளுக்குக்கொடுக்கிறது. பித்தரோகம் சொஸ்தமாகும். இந்தக்கஷாயத்தை செய்கிறபோது சந்தனம் இல்லாவிட்டால் சாயச்சக்கைக்கு விராகனெடை (௫) அதில் தண்ணீர் இரத்தம்போல் துப்பாடியாக அரைக்குச்சாயப்படுகிற எவ்வளவு செல்லுமோ அவ்வளவு பிழிந்துகொண்டு கற்கண்டு விராகனெடை (௨) சேர்த்து உள்ளுக்குக்கொடுக்கிறது பித்தம் சொஸ்தமாகும்.

அரணிக இரத்தம்.

வியாதியினால்விழிப்பிருக்கப்பட்ட வெளிமானா இரத்தம் விராகனெடை (௫) சுத்தமாகப்பார்த்துச் சேர்த்து அது சூடாக இருக்கும்போது கற்கண்டு விராகனெடை ([illegible]) [illegible] விராகனெடை (௪) இவைகளைச்சேர்த்து உள்ளுக்குக்கொடுக்கிறது. பித்தரோகம் சொஸ்தமாகும்.

பூஷாணுச்சூரணம்

பொன்முசுட்டைவேர், நாகப்பாம்புச்சட்டை, பாச்சோட்டைப்பருப்பு, கலமதம், முள்ளிலவம்பிசின், வெட்டாச்சுருக்கிவேர், தாமரைப்பூக்கேசம், [illegible], ரசாஞ்சனம், அதிவிடையம், [illegible], மல்லிப்பிஞ்சுகாயந்தது, லோத்தரப்பட்டை, [illegible] காவி, குமிழ்வேர், மிளகு, சுக்கு, [illegible] மரம், பெருமரப்பட்டை, வெட்டிவேர், அமுக்கராவேர் முடிச்சு இல்லாதது, காட்டாத்திப்பூ, அதிமதுரம், மருதம்பட்டை, இவைகளெல்லாம் புசங்கொத்தகாரத்தில் சொன்னபடி வகை காயவைத்து சமனாகவாக இடித்து சூரணஞ்செய்து வைத்துக்கொள்ளுகிறது இந்தச்சூரணத்தை அளவு விராகனெடை (௨௦) முதல் (௫) விராகனெடை வரைக்கும் எடுத்துக்கொண்டு கழுநீராமுறித்து அரைக்கால்சேர் எடுத்துக்கொண்டு சூரணத்தில் தேன்கலந்து சாப்பிடவும்.

இந்தபூஷானுசூரணத்தால் சொஸ்தமாகப்பட்டவியாதிகள்.

மூலரோகம், இரத்தமூலம், அதிசாரம், இரத்தஅதிசாரம், பிள்ளைகளுக்கு சுபாவமாய உண்டாகிற இரத்தம், அப்படியே புருஷசஞ்சாரத்தினால் உண்டாகிற இரத்தம், யோனிரோகம், முழுமையும் யோனியிலிருந்துவருகிற பிரமியம், நீலபிரமியம், பித்தபிரமியம், அப்படியே சுபாவமாய பிரவிர்த்திக்கு இரத்தத்தைவிட அதிகமாய பிரவிர்த்திக்கிறதுகளெல்லாம் சொஸ்தமாகும்.

ரசாஞ்சினம்

மரமஞ்சள் சேர் (௪) கொண்டுவந்து நன்றாயிடித்துத் தூளசெய்து நன்றாய்கொதிக்கிற தண்ணீர்சேர் (௰௬) ஒரு பாத்திரத்திலவைத்து அதில் மேற்சொல்லியதூளைச்சேர்த்து ஒருநாளைவைத்திருந்து மறுநாள் உபாயமாகத் தீப்போட்டு (௪) சேர் கஷாயமாயிருக்கில் வடிகட்டிக்கொள்ளுகிறது. பாலகாய்ச்சியசட்டியில் ஊற்றி உபாயசூடாக்கி அதில் வெள்ளாட்டுப்பால் சேர் (௧) சேர்த்து தண்ணீர்சுண்டும்படியாகத் தீப்போட்டு தண்ணீர் சுண்டினவுடனே அந்தமருந்தையெடுத்து வெய்யிலில் ஈரமில்லாமல் நன்றாய்காய வைத்து ஒரு பாத்திரத்தில்வைத்துக்கொள்ளுகிறது, இதுதான் ரசாஞ்சினம்.

கபசம்பந்தமாயிருக்கிற விக்கலுக்கு
சொர்ணமால்யவசந்தமாத்திரை அனுபானம்

சீரகம், மிளகு, மயிலிறகு, இம்மூன்றும் சமபாகமாய வெள்ளைத்துணியிற்கட்டி முடிச்சாகச்செய்து அதை நெய்யிலநனைத்து சட்டியிலவைத்து பஸ்பமசெய்கிறது. சொர்ணமால்யவசந்தமாத்திரை யுக்தானுசாரம், அதற்கு நாலுபங்கு மேற்சொல்லிய பஸ்பம இவைகளை தேனிற்கலந்து மத்தித்துக்கொடுக்க விக்கல் நிற்கும்.

மேற்படி கபசம்பந்தமான விக்கல்.

அபிராசிகம் திரேகம் கனமாயிருக்கிறது, திரேகம் வெளுப்பாகக்காணுகிறது இந்த உபத்திரவம் கபசம்பந்தமென்றறியவும்

வாதசம்பந்தம் பித்தசம்பந்தம் பசியினால் உற்பத்தியாகிற அப்படியே உரப்புபதார்த்தங்கள் சாப்பிடுவதினால் உற்பத்தியாகிற விக்கலுக்கு சொர்ணமால்ய வசந்தமாத்திரை அனுபானம்.

சொர்ணமால்ய வசந்தமாத்திரை யுக்தானுசாரம். ஒரு தலைப்பூண்டு கொண்டுவந்து வெய்யிலில் வைத்து நன்றாய் பக்குவமானபிறகு அதிலிருக்கப்பட்ட புளியாய யெடுத்துவிட்டு அந்தப்பூண்டுமட்டும் விராகனெடை (௫) சாக்கரை விராகனெடை (௨) தேனை விராகனெடை (௧) இந்த நாலுவகைபுஞ்சேர்த்து ஒரு வெள்ளிபாத்திரத்தில் போட்டு நன்றாய் மத்தித்துக்கொடுக்க விக்கல் நிற்கும்

வாதசன்னி, பித்தசன்னி, விக்கல லட்சணம்

வாதசம்பந்தமாக இருக்கப்பட்ட உடம்புவலி, விலாவலி, வயிறுவலி, மார்புவலி, தொண்டைவலி, பித்தசம்பந்தங்களுக்கும் மேற்சொல்லியபடியே அவயவங்களில் வலி அப்படியே கண்டெரிச்சல் சின்னங்களாயிருக்கும்

பித்தவாய்வு சம்பந்தமாய உண்டாகிற விக்கலுக்கு சொர்ணமால்ய வசந்தமாத்திரைகொடுக்க அனுபானம்

சொர்ணமால்யவசந்தம் யுக்தானுசாரம் காய்ந்த இலந்தைப்பழத்தை நன்றாயிடித்து விரையெடுத்துவிட்டு நன்றாய் வடிகட்டினதூள் ஒருபாகம் பிரதமம் பாகத்தில் சொல்லியிருக்கிற அனுபானப்படி ரசாதிகளினின்று சொல்லியிருக்கிற அவுஷதம் ஒருபாகம் நெற்பொரி ஒருபாகம் இந்த மூன்றும் மெல்லிசாகத்தூள்செய்து அந்தத்தூளில் விராகனெடை (௧௰) சாக்கரை விராகனெடை (௧௰) தேனை விராகனெடை (௧) இந்த நாலுவகையும் மத்தித்துக் கொடுக்கிறது. பித்தவாயுசம்பந்தத்தினால் உண்டாகிற விக்கல் சொஸ்தமாகும்.

பித்தகபசம்பந்தமாயுண்டாகிற விக்கலுக்கு சொர்ணமால்ய வசந்தமாத்திரைகொடுக்க அனுபானம்

சொர்ணமால்ய வசந்தம் யுக்தானுசாரம் கிரோசணி சொர்ணகாவி இந்த இரண்டும் வகைக்கு விராகனெடை

(௨) தேன் விராகனெடை (௨) இந்த நாலுஞ்சேர்த்து மத்தித்துக்கொடுக்க பித்தகபசம்பந்தமாயிருக்கப்பட்ட விக்கல் நிற்கும்.

வாதத்தினால்உண்டாகிற விக்கலுக்கு சொர்ணமாலயவசந்தங்கொடுக்க அனுபானம்

சொர்ணமாலயவசந்தமாத்திரை யுக்தானுசாரம், உலர்ந்த பாதிரிப்பூ, மேற்படி காய், வகைக்கு விராகனெடை (௨) நிறுத்து இந்த இரண்டும் தூளசெய்து அத்துடன் தேனில் மத்தித்துக்கொடுக்கிறது வாதத்தினாலுண்டாகிய விக்கல் சொஸ்தமாம்.

திரிதோஷசன்னிவிக்கலுக்கு சொர்ணமால்யவசந்தங்கொடுக்க அனுபானம்.

சொர்ணமாலயவசந்தம் யுக்தானுசாரம் வறுத்ததிப்பிலி தூள் விராகனெடை (௨) கோரைக்கிழங்குத்தூள் விராகனெடை (௨) பேரிச்சங்காயிடித்தது விராகனெடை (க) இந்த நாலுவகையுஞ்சேர்த்து தேனில் மத்தித்துக்கொடுக்க திரிதோஷசன்னிவிக்கல் நிற்கும்.

வாய்வினாலும் பித்தத்தினாலும் அப்படியே இரத்தவாந்தியினாலும் உண்டாகிய விக்கலுக்கு சொர்ணமால்யவசந்தம் கொடுக்க அனுபானம்.

சொர்ணமாலயவசந்தம் யுக்தானுசாரம், படிகாரம், சொர்ணகாவி, தவாசிரம், இந்த மூன்றும் சமபாகமாகச்செய்த தூள் விராகனெடை (க) தேன் விராகனெடை (க) நெய் விராகனெடை (௨) இந்த நாலுவகையுஞ்சேர்த்து மத்தித்துக்கொடுக்க மேற்சொல்லிய லக்ஷணத்துடனிருக்கப்பட்ட விக்கல் சொஸ்தமாகும்.

(இரண்டாமுறை.)

திரிதோஷசன்னிவிக்கலுக்கு அனுபானம்.

வறுத்த திப்பிலித்தூள் விராகனெடை (௮) சுக்குத்தூள் விராகனெடை (௮) நெல்லிமுள்ளித்தூள் விராகனெடை

(காலேஅரைக்கால்) சர்க்கரை விராகனெடை (௧) சொர்ணமால்யவசந்தம யுக்காணிசாரத்தை தேனில மத்தித்துக்கொடுக்கிறது. இதில நிறகாமப்போனால நசியமபிழிகிறது.

வாதசன்னி விக்கலுக்கு நசியம்

சுக்கு விராகனெடை (௨) வெல்லம விராகனெடை (௨) இரண்டுமசேர்த்து நன்றாயிடித்து முலைப்பால சேர்த்து மறுபடியும இடித்துப்பிழிந்துகொள்ளுகிறது. இந்தரசத்தை மூக்கு இரண்டிலும இரண்டுசொட்டு பிழிகிறது இப்படிபபிழிந்தால் விக்கல சொஸ்தமாகும.

பித்தசன்னிவிக்கலுக்கு நசியம்.

அதிமதுரம விராகனெடை (௨) தேன விராகனெடை (௨) இவை இரண்டையும சேர்த்து இடித்து முலைப்பாலில சேர்த்து ஒரு துணியினால பிழிந்துகொள்ளுகிறது. அந்தரசத்தை மூக்கில இரண்டுசொட்டுப்பிழிந்தால சொஸ்தமாகும.

கபசன்னிவிக்கலுக்கு நசியம்.

திப்பிலி விராகனெடை (அரைக்கால்) கற்கண்டு விராகனெடை (௨) இந்த இரண்டுஞ்சேர்த்து முலைப்பாலவிட்டு அரைத்து ரசமபிழிந்துகொண்டு நசியம செய்கிறது. உபத்திரவஞ்சொஸ்தமாகும.

சமனாத விக்கலுக்கும் வேது.

நொச்சியிலை, தழுதாழையிலை, மலைவேம்பிலை, வேப்பிலை, இந்த நாலுவகையிலையும அப்படப்படிக்கும அந்தத்தழைகளை ஒரு பெரியபானையில காலபபானைவரைப் பானைகக்ழுத்தளவு சலமவிட்டு நிப்போட்டு அரைப்பானையாகியவரையிறக்காய்ச்சி பிறகு கஷாயம இறக்கிக்கொண்டு செங்கலதுண்டு எரிகிற அடுப்பிலபோட்டு சித்தமாகக்வைத்துக்கொள்ளுகிறது. பிரமபுரின்னின் கட்டிலில ஒன்றும விரிக்காமல அந்த உபத்திரவக்காரனை அதில படுக்கவைத்து அடைச்சுச்சோ வேபு பெண்ணெயில் இதுப்பாப்பலம (௧)

தூள்செய்து கலந்து அந்த எண்ணெயை உபத்திரவக்காரன் உடம்பிலதடவி கழுத்துக்குமேல ஆவிபோகாமல் உடம்பு சாவாங்கமும் கம்பளியால்மூடி மேற்சொல்லிய கஷாயத்தில் ஒருசட்டியெடுத்து கட்டிலுக்குக்கீழவைத்து அடுப்பிலிருக்கப்பட்ட காய்ந்த செங்கலதுண்டை அதில போடுகிறது. போட்டால் ஆவிவரும் அந்த ஆவி அந்த உடம்புமுழுமைக்கும் படும்படியாக பிடிக்கிறது. வேர்வை வரவர துடைக்கிறது. மேலுக்குமேல ஆவிகொடுக்கிறது. இதனால் உடம்பின் அந்தந்த இடங்களிலிருக்கப்பட்ட நரம்புகள் தோலுளிலும் ஆவிபட்டு விக்கல வாந்தி குணமாகும்.

முத்துசாமிதீக்ஷிதா, எகுசேந்தூரஞ்செய்யும் விதம்.

(எகு அரப்பொடி சுத்திசெய்கிற விபரம்)

இருப்புசசட்டியில எகு அரப்பொடியைப்போட்டு அந்தத்தூள் நனையும்படியாக முசலஇரத்தம்விட்டு அடுப்பில வைத்து அந்த இரத்தமெல்லாஞ்சுண்டி அரப்பொடித தூள் தணல்போலாகும்படியாகத் தீப்போட்டு பிறகு பசுவின் கோமயம்விட்டு ஆறவைத்து அந்த இருப்புசசட்டியை கிழேயிறக்கி கரண்டியால கிளறி ஆறினபிறகு மறுபடியும் முசலஇரத்தம் விட்டு வருத்து கோமயத்தாலாற வைத்து இப்படி மூன்றுதரஞ்செய்து மேற்படி அரப்பொடியில் சேர் (க) இருப்புசசட்டியிற்போட்டு அனைக்காலசேர பசுவின்நெய் இருப்புசசட்டியிலவிட்டு திரிபலாதிகஷாயஞ் சேர் (க) விட்டு அடுப்பிலேற்றி மேற்படி கஷாயமும் நெயயுஞ் சுண்டுகிறவரையில் கையோயாமல் கிளறிக்கொடுத்து கண்டவைத்து சுண்டினபிறகு அந்த இருப்புசசட்டியைக கிழேயிறக்கிசகொண்டு கரண்டியால கிளறி ஆறவைக்கிறது. இந்தப்பிரகாரம் மூன்று தடவைசெய்தால சுத்தியாகும்.

திரிபலாதி கஷாயம்.

கடுக்காய் சேர் (க) தான்றிக்காய் சேர் (க) நெல்லிமுள்ளி, சேர் (க) இந்த மூன்றும் விதைநீக்கி நிறுத்துக்கொ

ண்டு அதில் (௰உ) சேர் தண்ணீர்விட்டுக்காய்ச்சி (௩) சேராக வெடுத்துக்கொள்ளுகிறது. இதுதான் திரிபலாதிக கஷாயம.

இந்தப்பிரகாரஞ் சுத்திசெய்த அப்பொடி சேர் (௩) இரசம் சேர் (௫) கெந்தகம் சேர் (௧) இந்தவிதமாக மூன்றும நிறுத்துக்கொண்டு அதில இரசமுங் கெந்தகமும் போட்டு ஒரு பகல முப்பதுநாழிகை அரைத்து அதிலொன்றும பசை தோடுக்காமலரைத்தால அந்தத்தூள கறுப்பாகும அதில மேற்சொல்லிய அப்பொடியைச்சேர்த்து மறுபடியும கற்றாழைச்சாறுசேர்த்து ஒரு பகல முப்பதுநாழிகை கைவிடாமல அரைக்கவும அப்படி அரைத்து உருண்டை செய்து அந்த உருண்டையின மேல கொட்டைமுந்துயிலை சுற்றி ஒரு பாத்திரத்தில வைத்து மூடி ஒரு இராத்திரிவரையில வைக்கிறது மறுநாள அந்த இலையையெடுத்துவிட்டு மேற்படி உருண்டையைத்தூளசெய்து நாமபுடபாத்திரத்தில போட்டு ஒருநாளமுழுமையுஞ் சூரியபுடத்திலவைத்தால அந்தமருந்தில கைவைக்க ஆகாமற் சூடேறியுகையுண்டாகும அந்தமருந்து கறுப்புநிறமாறி கொஞ்சஞ் சிவந்தவண்ணமாகயிருக்கும அதை மறுபடியுங் கல்வத்திற்போட்டு கற்றாழைச்சாற்றினால மூன்றுநாளரைத்து வில்லைதட்டி உலரவைக்கிறது. அது நன்றாயக்காய்ந்தபிறகு சராவசந்தில வைத்து சீலமண்செய்து மூகாலமுழு வயரபுடம போடுகிறது. மறுநாள அந்த வில்லையையெடுத்துக்கொண்டு அதில ஒருபலம பிங்கம, (௨௫) விராகனெடை சவ்வீரம, (௨௫) விராகனெடை பூநீர, இவைகளெல்லாஞ்சல்வத்திலிட்டு நெல்லிக்காய்ச்சாறுவிட்டரைத்து வில்லைசெய்து நன்றாயக்காயவைத்து முன்சொல்லியபிரகாரம சராவத்தில வைத்து மூன்றுசீலமண்செய்து முசக்காலமுழுவயாத்திற புடம போடுகிறது. இப்படியாக நெல்லிக்காய்ச்சாற்றினல் ஒருநாள் முழுமையும அரைத்து இப்படி பத்துபுடமபோடுகிறது. இதில பூநீர்பட்டு புகையுடத்துக்கசசேரக்கிறது. பற்ற ஒன்பது புடத்துக்கும (அரைக்கால)

சோ விஙகம, (உ0) விராகனெடை சவ்வீரம, இக்தபபிரகாரம பததுபபுடமபோடடபிறகு நாகபபடனெடை கஷாயத்தினுல ஒவவொருநாளுமரைதது முன்போல சாணுககில்லைவதது மூனறு சிலைமணசெயது ஐநதுபுடம போடுகிறது. பிறகு கறறுளமுசசோறறினுல ஒவவொருநாளும அரைதது முனசொலலியபடி சாணுககில்லைவதது சிலைமண்செயது முனசொலலியபடிசகு ஐநது புடமபோடவும. இப்படிப புடமபோட்டால லோகசெநதூரங கட்டாயமாக ஆகும

இந்த லோகசெநதூரததின் குணம்.

அககினிமநதம, பாணடுரோகம, காமாலை, மூததிரரோகம, பித்தநீரரோகம, மேகரோகம, க்ஷயரோகம, இவைகளெலலாம அநநநதவியாதி அனுபானததினுல் சரீரததிலிருககபபடடவியாதி சரீரபலம இநதபலம இரணடையும பாரதது அரைப பணவெடைமுதல ஒனறரைபபணவிடை வரையில கொடுததால மேறசொலலிய வியாதிகள சொஸ்தமாகும

மேறசொல்லிய அவுஷதம மேறசொலலிய ரோகத்துககு ஆரமபததிறகொடுககலாம. அலலது வியாதி சொஸ்தமானபிறகு ஏதாவதுவியாதி சேஷமாயிருநதாலும அதறகு அபபடியே இரததபுஷ்டியாகிறதறகும சரீரபுஷ்டியாகிறதறகும கொடுககலாம வியாதி அதிகபலமாயிருககும்போது கொடுககலாகாது. மேறசொலலியவியாதிககு வெவவேறுக அனுபானஞ்சொலலுகிறேம

அக்கினிமந்தத்துககு லோகசேந்தூரம் கோடுக்க அனுபானம்.

லோகசெநதூரம புநதாஞசாரம சிததிரக்குடபாகம (ரு) விராகனெடை இரணடுங கலநது கொடுககிறது.

சித்திர குடபாகம்.

சித்தாமூலவேரபபட்டை, சோ (ரு) கண்டககாயவேர், முள்ளிக்கதகிரிவேர, நெருஞசிவேர, மூக்குததிப்பூணடுவேர்,

சித்திரமகொடிவேர், சிறுபூளைவேர், இவைகளெல்லாம வகை
யொன்றுககு சேர் (உ௰) இவைகளை காயவைத்து இடித்து
ஒருபானையிறபோட்டு அதில்நாலுமரககால தணணீர்விட்டு
ஒருநாளவைத்து மறுநாள சிறுதீயபோட்டு ஒருமரககால
ளவாககஷாயசசி இறககிககொளளுகிறது. அதறபழைய
வெலலஞ் சேர் (௰உ௰) அதில கலந்து வடிகட்டிக்கொள
ளுகிறது. அதனபிறகு அநதககஷாயததை அடுப்பிலவை
தது நனறாயககாயசசி சுணடவைத்து தணணீர இலலாமற
பதமாக இறககிககொணடு மறுநாள அதிற சேரககிற (ச)
சுககுத்திப்பிலி, மிளகு, லவஙகபபட்டை, லவஙகபபத
திரி, ஏலம, இவைகளெலலாஞ் சூரணஞசெயது வகைபொ
னறுககு பலம (உ) சேர்த்து அந்த வெலலப்பாகிலசேர
தது நனறாயககலந்து எடுத்துவைத்துககொளளுகிறது.
அதனுடைய அளவு விராகனெடை (ரு) இதுதான சித்திர
ககுடபாகமெனகிற அவுஷதம அககினி மந்தத்துககாக
அசுவினிதேவாகள சொலலியது

இந்தச் சித்திரக்குடபாகத்தின் குணம்

இதனால மாதததைசசாபபிட்டாறகூட சீரணததுககுவரும.
இதுதவிர இருமல, சுவாசம, க்ஷயம, குனமம, உதரம,
குஷ்டம, பீநசம, அணடவாயவு, வயிற்றில ஜனிக்கப்பட்ட
கிருமிகள சொஸ்தமாகும. பலவிதமருந்துகளால சொஸ்
தமாகாத அககினிமந்தம அப்படியே சீக்கிரஞசொஸ்தமாகும.

அக்கினிமந்தத்துக்குப் பத்தியம்.

நன்றாயதீட்டிய பழைய அரிசிப்படி (அரைககால) வறு
த்த பசசைபபயறுபபடி (அரைககால) சுககு விராகனெடை
(க) கொத்துமலலி விராகனெடை (உ) காயம கட்டிப்பிர
மாணம, கஞ்சிககுத்தகுந்த உப்பு, இவைகளையெல்லாம
சேர்த்துக் கஞ்சிகாயசசவும.

கஞ்சிசெய்கிறவிவரம்.

(௰ச) சேர் தண்ணீர் ஒரு மண்பாத்திரத்தில்விட்டுக் காய
ச்சி (அ) சேராகச சுண்டினபிறகு மேற்படி சுககும மல்லி

யும நறுககி ஒரு துணியில்முடிந்து மேற்படி சலத்தில்போ ட்டு மேறபடி அரிசியும பருபபையுமபோட்டு கஞ்சிகாய்சசி இறககிககொளளுகிறது. மேறபடி கஞ்சிகுடிககுமபோது பெருஙகாயததைச சுட்டுப பொடிசெயது கஞ்சியில சேரத துககொளளுகிறது. இநதுபபுஞசேரததுககொணடு கஞ்சி குடிககலாம.

கஞ்சியின்குணம்.

விஷமாககினியிருநதாற சமாககினியாகும், மநதாக்கினி யிருந்தால தீவராககினியாகும, விஷமாககினியெனறால, லகுவாகாரஙகூட சீரணமாகாது; குருததுவமான ஆகாரஞ சீரணததுககு வரும. இந்தவிதமான மநதாககினியென் றால் லகுவாகாரமுங குருததுவமான ஆகாரமுஞ சீரணத் துக்கு வாராது. அப்படியே பசியிருந்து வாயவு உபரியி னால் மநதமாயிருககிறதறகு இநதககஞ்சியினால அககினி தீபனமாகும. ஆரோககியமும பரிகாரமாகும மலமூததிர மிரணடும தாராளமாகும. ஏனெனறால், அககினிதீபனத தினால் கோசடசுததியும ஆகும். சுரமிருநதாலும நீஙகும. வாய்வு பித்தங் கபஞ சமதாதுவாயிருககும. சிரமபரிகார மாகும.

பாண்டுரோகம், காமாலைக்கு எதுசெந்தூரங் கொடுக்கிறதற்குமுந்தி, கோஷடம் சுத்தியாகிறதற்காக பேதிக்கும் வாந்திக்கும் கொடுக்கிறவிவரம்.

இநதவியாதி உடையவனுக்கு மூனறுநாள் காலைமாலை ஒரு காண்டியளவு விளககெணணெயாவது நெயயாவது கொடுககிறது. நாலாவதுநாள அபபியஙகஸ்நானஞ செய்து வைககிறது. தேகமிருநதால பிறகு வாநதிககுககொடுக கிறது.

பேதிக்குக்கொடுக்கிறகிரமம்.

கடுக்காயததூள (ச) பஙகு, சுககுததூள (உ) பஙகு, இந் துப்பு (க) பஙகு, இவைகளை வஸ்திரகாயஞ்செய்து அந்தத்

தூளில் தேகபலத்துக்குத்தக்கத (௩) விராகனெடைமுதல் (௯) விராகனெடைவரையில் வெந்நீரில் கலந்துகொடுக்கிறது.

(இரண்டாமுறை)

பேதிக்குக்கொடுக்கிறவிதம்.

சிவதைவேர் தூள்செய்து வஸ்திரகாயஞ்செய்த சூரணம் விராகனெடை (௫) சர்க்கரை விராகனெடை (௰) தநில பானசகஞ்செய்து மேற்சொல்லிய தூளைக்கலந்து பேதிக்குக் கொடுக்கிறது,

(மூன்றாமுறை.)

மணிபந்தசூரணம் பேதிக்குக்கொடுக்கிறவிதம்.

இந்துப்பு (௧) பாகம், சீரகம் (௨) பாகம், ஓமம் (௩) பாகம், சுக்கு (௪) பாகம், திப்பிலி (௫) பாகம், கடுக்காய்த்தோல் (௰௫) பாகம், இவைகளையெல்லாஞ்சேர்த்து சூரணஞ்செய்து அந்தச்சூரணத்தில் (௩) விராகனெடைமுதல் (௫) விராகனெடைவரையில் சலத்திலாகிலும், கோமூத்திரத்திலாகிலும், எருமைமூத்திரத்திலாகிலும் மோர்த்தெளிவிலாகிலும் கொடுக்கிறது இந்தப்பிரகாரம் பேதிக்குக் கா[illegible] கொடுக்கிறது. பேதியாகாதபட்சத்தில் மறுநாளும் கூடக் கொடுக்கிறது.

பாண்டுரோகத்துக்குக் காமாலைக்கு
எகுசெந்தூரங்கொடுக்கிற அனுபானம்.

எகுசெந்தூரம் புகதானுசாரம், வெங்காயச்சாறு விராகனெடை (௫) சாதிக்காய் விராகனெடை (௮) மாசிக்காய் விராகனெடை (௮) இந்த இரண்டையும் வெங்காயச்சாற்றி லரைத்து காண்டிக்காம்பு காய்வைத்து மேற்படி சாற்றை முறித்துக்கொடுக்கிறது. பாண்டுரோகம், காமாலை சொஸ்தமாகும்.

(இரண்டாமுறை)

பாண்டுரோகம் காமாலைக்கு அனுபானம்.

எகுசெந்தூரம் புகதானுசாரம், கீழாநெல்லிசமூலம், கையாந்தகரைசமூலம், வல்லாரைத்தழை இவைகளெல்லாம

வகையொன்றுக்கு விராகனெடை (௪) சுக்கு விராகனெடை (௨) கொத்துமல்லி விராகனெடை (௨) இவைகளை யெல்லாஞ்சேர்த்து அதில் இரண்டுசேர் தண்ணீர்விட்டு அரைக்கால்சேர் தண்ணீராகச் சுண்டினவுடன் இறக்கிக் கொண்டு அதில் (௫) விராகனெடை வெங்காயச்சார், சாதிக்காய் மாசிக்காய் இந்த இரண்டும் வகையொன்றுக்கு விராகனெடை (௧) இவையிரண்டும் வெங்காயச்சாற்றிலுரைத்து காண்டிக்காமலைக்காய்ச்சி சாற்றைப்பூரித்துக்கொண்டு மேற் சொல்லிய மருந்திற்கலந்து உள்ளுக்குக்கொடுக்கிறது. ...டுரோகம், காமாலை, இவைகள் சொஸ்தமாகும்.

...மமுறை.) பாண்டுரோசம், காமாலைக்கு ...செந்தூரம்கொடுக்க அனுபானம்.

எகுமேலு குருத்து மேலவிசாகச்செய்து இரும் ...சேர் (௯) பசுவின்நெய்யாச்சி (௮) சேர் இருப்புக்கிட்டான ... அதைப் பழுக்கக்காய்ச்சியிலுல அ... புசசி டிபிறபோட்டு ... முதற்குப்பிறகு கோமூத்திரத்தில் சுருக்குக்கொடுக்கிறது. ... எகுசெந்தூரம் யுக்தாலு அந்தச்சூரணம் விராகனெடை (௧) தேன் விராகனெடை (௧) சாரம், நெய் விராகனெடை (௧௦) இவைகளையெல்லாங்கலந்து மருந்துச் சாப்பிடப்போகிற சமயத்தில் மருந்தைச்சாப்பிட்டு உடனே சாப்பிடுகிறது.

இதனால் சொஸ்தமாகும் வியாதிகள்.

அக்கினிதீபனமாகும்; சாடராக்கினியும் விருத்தியாகும், காமாலை, பாண்டுரோகம், வீக்கம், இவைகள் சொஸ்தமாகும்.

வாதசம்பந்தம் கபசம்பந்தமாயிருக்கப்பட்ட பாண்டு, காமாலைக்கு எகுசெந்தூரங்கொடுக்க அனுபானம்.

முன்னைவேர், பாதிரி வில்வவேர், பிராணிகேகியகடனட. முன்னைவேர், பாதிரி வில்வவேர், கண்டங்கத்திரிவேர், முள் வேர், குமிழம்வேர், வாகைவேர், சிறுபூளைவேர், பூக்குத்திபூண்டுவேர், கண்டங்கத்திரிவேர், இவைகள் வகையொன்றுக்கு விராகனெடை (௧) சுக்கு, இவைகளை ஒன்றுபக்காய்வைத்து இடித்துக்கொண்டு அதில் இரண்டுசேர் தண்ணீர்விட்டு கால்சேர் தண்ணீராகச்சுண்

டினவுடன் இறக்கிக்கொண்டு அதில் எருக்செந்தூரம் யுக்தானுசாரம் தேன் விராகனெடை (1) சேர்த்துக்கொடுக்கிறது.

இதனால் சோபசமமாகும் வியாதிகள்.

வாதகபசம்பந்தமான சோபை, பாண்டுரோகம், அதிசாரம், கிராணி, விக்கல், சுவாசம், அரோசிகம், தொண்டைகரகரப்பு, தொண்டைவலி, ..., இந்த வியாதிகளெல்லாம் சோபசமனமாகும்.

பித்தசம்பந்தம் கபசம்பந்தமான பாண்டுரோகம் காமாலைக்கு யெகுசெந்தூரம் சேர்க்கும் அனுபானம்

கடுக்காய்த்தோல், நெல்லிமுள்ளித்தோல், தான்றிக்காய்த்தோல், திரிகடுகு, பிரண்டை, கோரைக்கிழங்கு, பேய்ப்புடல், ஆடாதோடை, தண்ணீர்விட்டான், சீந்தில், நிலவேம்பு, முதலியன வெவ்வேறாக விராகனெடை (1) அதில் இரண்டுசேர் தண்ணீர்விட்டு காய்ச்சி சோசக இறக்கிக்கொண்டு அதில் எருக்செந்தூரம் யுக்தானுசாரம், தேன் விராகனெடை (2) இந்த இரண்டும் கலந்து கொடுக்கிறது. பாண்டுரோகம், காமாலை, இவைகள் சொஸ்தமாகும்.

பாண்டுரோகம் காமாலைக்கு யெகுசோதூரம் சேர்க்கும் விசேஷ அனுபானம்.

எருக்செந்தூரம் யுக்தானுசாரம், சுத்த மண்டூரசூரணம் சரிபங்கு துக்கராத்திரிகடுகு அரைவிராகனெடைமுதல் ஒருவிராகனெடைவரையில் தேன் விராகனெடை (4) நெய் விராகனெடை (2) இவைகளையெல்லாம் கலந்துகொடுக்கிறது.

நவாயசசூரணத்தின் விபரம்

குதிரைலாடங்கொண்டுவந்து கொல்லன் உலையில் வைத்துக் காய்ச்சி முப்புனறுதடவை கல்லிலணியில் போரில் புளிச்சகாடியில் கொளுந்தணையில் கோலு திரித்தில பிரதியோகம் பிரதியேகமாக ... அந்த லாடத்தை அரப்பொடி செய்து அந்த அரப்பொடியை

முசல் இரத்தத்தில் கலந்து உருண்டைசெய்து உடனே உரித்த ஆட்டுத்தோலால் மூன்று புடையாகச்சுற்றி அந்த உருண்டையை ஏழுநாளளவு பள்ளத்தில்புதைத்துவைத்து நாலாநாளெடுத்து சலமவிட்டுக்கழுவி அந்த அரப்பொடியை இரும்புக்கடாயிற்போட்டு நெருப்பாகவறுத்துப்பிறகு அந்த அரப்பொடியை புதுச்சட்டியிற்போட்டு தெளிவு தண்ணீர்சேர்த்து நையிறைத்தால் அந்த சலத்துக்கு லோகசம்பந்தமாகும். பிறகு அந்தத்தண்ணீரை ஒருசட்டியிற் றெளியவைத்து வெய்யிலிற்காயவைக்கிறது. இந்த பிரகாரம் அந்த அரப்பொடித்தூளை சலத்தில் தேய்த்துத் தேய்த்த பொடி கரைசிறவரையில் கரைத்து வெய்யிலில் காயவைக்கிறது அந்தத்தண்ணீர் வெயிலில் காயவைத்தால் அடியில் இந்தத்தூளிருக்கும் இந்தத்தூள் ஒன்பது பலம், சுக்குப்பலம் (க) திப்பிலிப்பலம் (க) மிளகுபொடி பலம் (க) கடுக்காய்த்தூள் பலம் (க) தான்றிக்காய்த்தூள் பலம் (க) நெல்லிமுள்ளித்தூள் பலம் (க) கோரைக்கிழங்குத்தூள் பலம் (க) வாயுவிளங்கத்தூள் பலம் (க) கொடிவேலியின் பிராணந்தூள் பலம் (க) இவைகளையெல்லாம் கலந்து ஒரு பாத்திரத்தில் வைக்கிறது.

இந்த நவாயச்சூரணத்தினால் சொஸ்தமாகும் வியாதிகள்.

பாண்டுரோகம், குஷ்டரோகம், மூலரோகம், மார்வலி, காமாலை இவைகளெல்லாம் சொஸ்தமாகும்.

மூத்திரரோகம் பிறமியரோகம் இந்தஇரண்டுக்கும்
எகுசெந்தூரங் கொடுக்கத்தகுமுந்தி பேதி
சுகம் வாந்திக்கு கொடுக்கப்பட்டகிரமம்.

கொட்டைமுத்துயெண்ணெய் சேர் (க) கொண்டுவந்து அதில் இரண்டு விராகனெடை கற்கண்டு தூளசெய்துகலந்து வியாதிக்காரனுக்கு காலைமாலை வேளையொன்றுக்கு விராகனெடை (க) ஆக சரீரபலத்துக்குத்தக்கபடிக்கு ஐந்து நாள்முதல் பத்துநாளவரைக்கும் கொடுக்கலாம். பிறகு வாந்தியாகும் படிக்கு ஏதாவது மருந்துகொடுக்கிறது.

மறுபடியும் பேதிக்குக்கொடுக்கிற கிரமம்,

கடுக்காய்த்தூள் விராகனெடை (௧) கொட்டைமுத்தெண்ணெய் சரீரபலத்துக்குத் தக்கபடி அரைக்கால்சேர் முதல் கால்சேர் வரையில் மேற்படி பார்த்து சேர்த்துக்கொடுக்கிறது

மூத்திரரோகம் பிரமியரோகத்துக்கு ஏது செந்தூரம்கொடுக்க அனுபானம்

நெல்லிமுள்ளிக்கோல விராகனெடை (௫) அகில இரண்டு சேர தண்ணீர்விட்டு நாலத்தொன்றாய்க் காய்ச்சி கால்சேர் தண்ணீராகச் சுண்டினவுடன் இறக்கிக்கொண்டு அந்தக்கியாழத்தில் மருதஞ்சன்தூள் விராகனெடை (௩) சீந்திற்கொடி சத்து விராகனெடை (௨) தேன் விராகனெடை (௧) இவைகளையெல்லாம் கலந்து அதனுடன் ஏது செந்தூரம் புகநாயவராம போதத்தக்கொடுக்கிறது. மூத்திரரோகம், பிரமியரோகம், இவைகள் சொஸ்தமாகும்

சீந்தில்கொடி சத்து எடுக்கிற விபரம்

கணுவினமேற்படாத முற்றின சீந்திற்கொடியை நன்றாய் பக்குவமானதை மேல்தோலைச் சீவி உள்ளிருக்கிற பட்டைச் சீவித் துண்டித்து பனஞ்சோலை நறுக்கி நன்றாய் இடித்து வைத்துக்கொண்டு அந்த இத்தத்தில் மேற்படி கொடி நசுக்கினதைக்கட்டு மூழ்கச்சலம் விட்டு அரைக்கால் அளவு காலைச் சக்தலை தண்ணீர் பிசைந்து இரைத்து பிழிந்தெடுத்த சக்கையை நன்றாய் பக்குவமாகக் கலக்கி அதில் பிழிந்த பட்ட சத்து சலத்தில் கலந்து போகிறது பிறகு அந்தத் தண்ணீரை இறுத்து வடித்தபிறகு அடியில் வெள்ளையாகச் சத்திருக்கும் அதைப் பிரித்து உலர்த்திக்கொள்ளுகிறது

(இரண்டாவது முறை)

மூத்திரரோகம் பிரமியரோகத்துக்கு, ஏது செந்தூரம் கொடுக்க அனுபானம்

சீந்திற்கொடிச்சத்து விராகனெடை (௧) ஏலம் சர்க்கரை விராகனெடை (௨) தேன் விராகனெடை (௧) இவைகளை

யெல்லாங்கலந்து அந்திடனே எருசெந்தூரம யுக்தானுசாரம சேர்த்துக்கொடுக்கிறது. மேற்சொல்லியரோகம சொஸ்தமாகும

மேற்படி மூன்றுமுறை அனுபானம்.

ஆகருலிபஞ்சகசூரணம விராகனெடை (உ) எருசெந்தூரம யுக்தானுசாரம. இரண்டுங்கலந்து தேனிற கலந்து கொடுக்கிறது. ஆவின்பாலிலும ௨ ருவனெடைசெய்துகொடுக்கலாம

ஆகருலிபஞ்சகசூரணத்தின்விபரம்.

ஆவாரையிலை, அப்படியே அதனுடைய பூ, அதனகொழுந்து, அதன் வேர்ப்பட்டை, அதன மரத்தின்பட்டை, இவவைந்துவகையும நிழலிலுலர்த்தியகாயவைத்து ஒருமிக்கயிடித்து சூரணம செய்துவைத்துக்கொள்ளுகிறது. இதற்கு ஆகருலிபஞ்சகமென்று சொல்லுகிறார்கள்.

(நாலாம முறை.)

மூத்திரரோசம் பிரமியரோகத்துக்கு செந்தூரம் கொடுக்க அனுபானம்

குராசாணிஓமம விராகனெடை (௧) பேரிசசங்காய விராகனெடை (௧) இவைகளிரண்டையும் பொடித்து எருசெந்தூரம யுக்தானுசாரம சேர்த்துக்கொடுக்கிறது. இந்த ஔஷதஞ்சாப்பிட்ட ஒருசாமத்துக்குமேல கொஞ்சம மயக்கமவரும, அதனால கெடுதிவராமாட்டாது. இதைக்கொண்டு மதுமேகம, மூத்திரரோகம, பிரமியரோகம யாவற்றும சொஸ்தமாகும, உடனே பத்தியம வாங்கவும.

க்ஷயரோகத்துக்கு எருசெந்தூரங்கொடுக்க அனுபானம்.

சொர்ணபஸ்பம கொடுக்கிறசமயத்தில் க்ஷயரோகத்துக்குச்சொல்லிய அனுபானங்களில எருசெந்தூரம சேர்த்துக் கொடுக்கிறது, க்ஷயரோகம சொஸ்தமாகும.

வெங்குஷ்டத்துக்கு எகுசெந்தூரம்கொடுக்க அனுபானம்

இதற்கு மாபல்லாதக ரசாயனமாகிலும், பிருங்காதிசூரணமாகிலும், பாலரோகசிந்தாசோதகமாகிலும் பிரதானமாய்க் கொடுக்கிறது. இந்த மூன்றுமருந்தினுடைய விவரஞ்சொல்லுகிறோம்,

மா, பல்லாதகரசாயனஞ்செய்கிற விபரம்.

எகுசெந்தூரஞ் சேர் (௧) முசுக்குடித்த புங்கஞ்சேங்கொட்டை சேர் (௪) நிறுத்துக்கொண்டு பிறகு அந்தச்சேங்கொட்டை செங்கல்தூண்டுகளுடன் கலந்து சட்டியிலேபோட்டு தண்ணீர்விட்டு தேய்த்துக்கழுவினால் சேங்கொட்டை சுத்தியாகும் பிறகு அந்தச் சேங்கொட்டையை இரண்டுதுண்டாய் நறுக்கி நெய்புரட்டின பானையிற்போட்டு (௧௨) சேர் தண்ணீர்விட்டு அடுப்பிலேவைத்து தீபோட்டு எட்டுசேர் அளவிருக்கும்படி வடிகட்டிக்கொள்ளுகிறது. மிச்சப்பட்ட வண்டலை அப்படியே சுத்தமில்லாத சேங்கொட்டை நீக்கிப்போடவும். மேற்படி பானையைச் சுத்தமாகக்கழுவி மேற்படி கஷாயத்தில் எட்டுசேர் பாலசேர்த்து அந்தப் பாத்திரத்திற்போட்டு அடுப்பிலேற்றி தீபோடுகிறது. பால்சுண்டி கஷாயங்கெட்டியாகிற பதத்தில் அதில் கற்கண்டுசேர் (௪) நெய்சேர் (௨) இந்த இரண்டுஞ் சேர்த்துக்கடைந்து இறக்கிக்கொள்ளுகிறது. ஆறினபிறகு கிராம்பு, ஏலம், ஜாதிக்காய், சீரகம், மிளகு, இவைகளெல்லாம் சமபாகஞ்சேர்த்து சூரணம்செய்து அந்தச் சூரணஞ் சேர் (௧) வஸ்திரகாயஞ்செய்த கடுக்காய்த்தூள் சேர் (௧) முற்றின நெல்லிக்காய்ச்சாறு சேர் (௧) தேன்சேர் (௧) இதுகளெல்லாஞ்சேர்த்து சூரணஞ்செய்து மேற்சொல்லிய செந்தூரஞ் சேர்த்துக்கலந்து அந்த நெய்ப்பாத்திரத்தில்போட்டு நன்றாய்க்கலந்து தினந்தோறும் சூரியபுடத்திலே வைக்கவும். இந்த ரசாயனத்தினளவு (௧) வராகனெடை வரையில் கொடுக்கலாம்.

மாபல்லாதக ரசாயனத்தினால் சொஸ்தமாகும் வியாதிகள்.

வெங்குஷ்டம் ஊணவடிக்குஷ்டம், மேகரோகம், அ...

கிரியாந்தம், க்ஷயகாசம், சுவாசம், வெண்குஷ்டத்தினால் வந்த பலக்குறைவு, மயிர்வெளுப்பு, கால் கைவிரல் குறைவு பட்டு இருந்தபோதிலும் பழையபடியாகும் சந்தேகமில்லை. அனுபோகத்துக்கு வந்த அவுஷதம்

பிரங்காதிச்சூரணஞ் செய்கிறவிபரம்.

கிராம்பு, ஏலம், ஜாதிக்காய், சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு, சீரகம், கழுவியவெள்ளுறு, கறுத்தசேங்கொட்டை, கடுக்காய், தான்றிக்காய், நெல்லிமுள்ளி, வகைக்கொன்றுக்கு விராகனெடை (௫) நிழலிலுலர்த்தின கையாந்தரை சேர் (௩௦) இவைகளையெல்லாஞ்சேர்த்து இடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து அந்தச்சூரணத்தில் ஏனாறுவிராகனெடை ஏகுசெந்நூரம் யுக்தானுசாரஞ்சேர்த்து நெய்யிற் கலந்துகொடுக்கிறது. மூத்திரரோகம், வெண்குஷ்டம், மூலரோகம், இவைகளெல்லாஞ் சொஸ்தமாகும்.

பாலசிக்ஷசோத்தக மாதிகிருதம்செய்கிற விபரம்.

ஆடாதோடைத்தழை, சீந்திற்கொடி, கடுக்காய், தான்றிக்காய், நெல்லிமுள்ளி, பேய்ப்புடல், கண்டங்கத்திரி, நாளப்பட்ட வேப்பம்பட்டை, புங்கவேரின்பட்டை இவைகளையெல்லாம் வகைக்கொன்றுக்கு சேர் (௧) ஆகக்கொண்டுவந்து பத்துச்சேர் தண்ணீர்விட்டு இரண்டரைச்சேர் தண்ணீராகக் காய்ச்சி இறக்கிக்கொண்டு அதிற் பசுவினெய் சேர் (௨) மேற்சொல்லிய சரக்குகளில் வகைக்கொன்றுக்கு விராகனெடை (௨௦) கொண்டுவந்து தண்ணீர்விட்டு அரைத்து அந்த நெய்யில் இந்தக்கல்கங்களைக் கரைத்து பிறகு நெய்காய்ச்சி மெழுகுபதத்தில் இறக்கிக்கொள்ளுகிறது. இதனுடைய அளவு (௨) விராகனெடை ஏகுசெந்நூரம் யுக்தானுசாரம் இரண்டிரு கலந்துகொடுக்கவும்.

பாலசிக்ஷசோத்தசமாதி கிருதத்தினால்
சொஸ்தமாகும் வியாதிகள்.

ஜீரணசுரம், பாண்டு, இருமல், பித்தரோகம், குஷ்டரோகம், சொரி, இவைகளெல்லாஞ் சொஸ்தமாகும்.

முத்துசாமிதீக்ஷிதர், காந்தசெந்தூரம் எதுசெந்தூரம்
செய்தபிரகாரம் செய்துக்கொள்ளுகிறது.

காந்தசெந்தூரத்தின் குணம்.

அக்கினிமந்தம், பாண்டுரோகம், சோபம், காமாலை, கும்பகாமாலை, அஸிகார், மேகரோகம், பிரமியம், பித்தரோகம், இந்தவியாதிகளுக்கு அந்தந்தவியாதிகளுக்கு அநுபானத்தினால் அந்தந்த சரீரகுணமறிந்து கொடுத்தால் மேற்சொல்லிய வியாதிகள் சொஸ்தமாகும். இதனடியில் அந்தந்த வியாதிக்கு அனுபானமும் விபரமும் தனித்தனியாகச் சொல்லுகிறோம்.

காந்தசெந்தூரம் கொடுக்கிறதற்குமுந்தி வாந்திக்கும் பேதிக்கும் கொடுக்கிறவிபரம்

எந்தசெந்தூரம் கொடுக்கப்பட்டகாலத்திலும் சொல்லியபிரகாரம் வாந்திக்கும் பேதிக்கும் கொடுக்கிறது.

அக்கினிமந்தத்துக்குக் காந்தசெந்தூரம் கொடுக்க அனுபானம்

காந்தசெந்தூரம் [illegible] அதற்கு நிர்ணயங்களுபாகமாகிலும் இந்த முறையில் அனுபானங்களில் முறைப்படி சேர்த்துக் கொடுக்கலாம். இதற்கு பாக [illegible] பட்ட அவுஷதம் அக்கினிமந்தத்துக்கு எந்தசெந்தூரம் கொடுக்கிற இடத்திலும் சொல்லியிருக்கிறது. அந்தப்பிரகாரம் செய்து கொடுக்கிறதுதவிர விடங்காதிசூரணமுப்படி பேதிக்குவாதி இந்த இரண்டுவிபரமும் சொல்லுகிறோம்.

விடங்காதிசூடசெய்கிற விபரம்

வாயவிளங்கம் பலம் (க) கருப்புச்சேங்கொட்டை பலம் (க) கொடிவேலிப்பட்டை பலம் (க) நிலக்கொடிவேலம் பிராணிலயநீக்கி உள்ளிருக்கிற சதையைப்பறித்து எடுத்துக் கொண்டது பலம் (க) திப்பிலி சுக்கு பலம் (க) இவ்வெட்டுவகையும் கல்லுரலிலேபோட்டு இடித்துச் சூரணமாக்கி வஸ்திரகாயஞ்செய்து வைத்துக் கொள்ளுகிறது. அந்தச்சூர

ணாதுக்கு சமபாகம் பழையவெல்லம் பசுநெய் இந்தமூன்றும் நன்றாய்க்கலந்து வைத்துக்கொள்ளுகிறது. இந்த அவுஷதத்தின் அளவு இரண்டரைவிராகனெடை இதனால் அதிசாரம், மூலரோகம், சொஸதமாகும்.

இங்குவாதிசூரணஞ் செய்கிறவிவரம்.

நல்ல சுத்தமானபெருங்காயம் வறுத்தது விராகனெடை (க) பச்சைவசம்பு விராகனெடை (உ) சுட்ட வசம்புகரி விராகனெடை (உ) திப்பிலி விராகனெடை (ங) சுக்கு விராகனெடை (ச) ஓமம் விராகனெடை (ரு) கடுக்காய்த்தோல் விராகனெடை (சா) சித்தாமூலப்பட்டை விராகனெடை (எ) கோஷ்டம் விராகனெடை (அ) இவைகளெல்லாஞ்சேர்த்து சூரணஞ்செய்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து வைத்துக்கொள்ளுகிறது. இதனுடைய அளவு (உ) விராகனெடை அவுஷதம் கொடுக்கும்போது இந்தச்சூரணத்துடன் ஒருபலந்தண்ணீர் சேர்த்துக்கொடுக்கிறது அல்லது மோரிலாகிலும் தயிரின தெளிவுதண்ணீரிலாகிலும் சாராயத்திலாகிலும் அப்படியே சாராயத்தில் இந்தச்சூரணஞ் சேர்த்துக்கொடுத்தால் பேதி சொஸதமாகும்

பாண்டு, சோவை, காமாலை, கும்பகாமாலை, அலிமக இதுகளுக்கு காந்தசெந்தூரங்கொடுக்க விபரம்.

காந்தசெந்தூரம் புகாறுசாரம் அதற்கு மண்டூகபரணிலேகியமாகிலும் சிந்தாதிலேகியமாகிலும் தேசமூலாதிலேகியமாகிலும் சேர்த்துக்கொடுக்கிறது. இந்த மூன்றினவிபரமுஞ் சொல்லுகிறோம்

மண்டுகபரணிலேகியஞ் செய்கிறவிபரம்

வல்லாரையிலையின்சாறு சேர் (௰௬) பசுவின்நெய் சேர் (ச) இந்த இரண்டும் ஒருபாத்திரத்திற்போட்டு அரைச்சேர் தண்ணீர்பாவில் இறக்கிக்கொண்டு அதில் இரண்டுசேர் கற்கண்டுபூராசேர்த்து சீனிச்சக்கரை சேர் (உ) சீரகத்தூள் சேர் (உ) மிளகுதூள் சேர் (உ) இவைகளையெல்லாஞ்சேர்த்து நன்றாய்க்கடைந்து ஒருபாத்திரத்திற்போட்டு வைத்துக

கொள்ளுகிறது. இந்தலேகியத்தின் அளவு ஒருவிராகனெ டை. இதனால் மேற்சொல்லிய ஐந்துவிதமான வியாதிகளும் சொஸ்தமாகும்.

சிந்தாதிலேகியம்

புளியங்கொழுந்தின்சாறு சேர் (ம்ங) ஒருபாத்திரத்தில் விட்டு அதில் இரும்புஆணி சேர் (யரு) போட்டு (மறு) நாள் வைத்து, (மகூ) - ம நாள் மேற்படி ஆணிகளையெடுத்துவி ட்டு மேற்படி சாறைவடிகட்டி அதில் பழையவெல்லந் சேர் (அ) கலந்து காய்ச்சி பாகுபதத்தில் அதில் சுக்கு, திப் பிலி, மிளகு, கடுக்காய், தான்றிக்காய், நெல்லிமுள்ளி, வா யவிளங்கம், சித்தாமூலவேர்ப்பட்டை, சிரக மலவங்கப்பட் டை, லவங்கபத்திரி, இவை வகையொன்றுக்கு பலம் (ங) சூரணித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து தூவிக்கிண்டி தேன்சேர் (உ) கலந்துவைத்துக்கொள்ளவும். இந்த லேகியத்தின் அளவு விராகனெடை (ரு) இந்த லேகியத்தினால் மேற் சொல்லிய ஐந்துவிதமான வியாதிகளும் சொஸ்தமாகும்

தசமூலாதிலேகியம்

வில்வவேர்கட்டை, முன்னைவேர், பாதிரிவேர், சிறுவாகை வேர், குமிழம்வேர், கண்டங்கத்திரி, முள்ளிகத்திரி, செ ருஞ்சிவேர், மூக்குத்திப்பூண்டுவேர், சிறுபூளைவேர், முரு ங்கைவேர், திப்பிலி, கட்டுமுள்ளி, செவியம், சித்தாமூலம், சுக்கு, தேவதாரம், வெள்ளைசாரணைவேர், பங்கம்பாளை, இவை வகையொன்றுக்கு நாலுபலம் எடுத்து இடித்து அதில் (சம) சேர் தண்ணீர் விட்டு மூன்று நாள் ஊறவைத்து நாலாமநாள் அடுப்பேற்றி கமலாக்கினி நிப்பாட்டு (ய) சேர் தண்ணீராக சுண்டினவுடன் இறக்கிக்கொள்ளுகிறது. அதில் பழையவெல்லம் சேர் (ரு) இந்திரசசேர் (உ) இந்த இரண்டும் அந்தக்கஷாயத்தில் சேர்த்துப் பாகுசெய்து பத மானபிறகு அதில் சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு, கடுக்காய், தான்றிக்காய், நெல்லிமுள்ளி, லவங்கப்பட்டை, லவங்கபத்திரி, ஏலம், கோரைக்கிழங்கு, இரும்புஅரப்பொடி, கட்டுமுருங்கைப்பட் டை, ஓமம், இவைகள் வகையொன்றுக்கு விராகனெடை (ரு)

ஆக இடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்த சூரணமும் தேன் சேர் (க)-ம் கலந்து நன்றாய்க்கடைந்து வைத்துக்கொள்ளு கிறது. இரண்டு விராகனெடை முதல் நாலு விராகனெ டைவரையில் சாப்பிடலாம்.

இதற்குபத்தியம்.

புளி, கடுகு, நல்லெண்ணெய், மிளகாய், இவைகள் ஆகா. திததிப்பு, மோர், வெள்ளாட்டுப்பால் பழநெய், செரிஞசிக் கீரை, இவைகளெல்லாஞ் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

பிரமியரோகத்துக்கு காந்தசெந்தூரம் கொடுக்க அனுபானம்.

எகுசெந்தூரத்தில் பிரமேகத்திற்குச்சொல்லிய அனுபா னப்படி காந்த செந்தூரமும் கொடுக்க பிரமியரோகம் சொஸ்தமாகும்.

பிறதறரோகத்துக்கு காந்தசெந்தூரம்கொடுக்க அனுபானம்.

சொர்ணமாலயவசந்தத்தில் பிரதறரோகத்துக்கு சொல் லிய அனுபானப்படி காந்த செந்தூரம் கொடுக்கப்பிறதற ரோகஞ் சொஸ்தமாகும்.

முத்துசாமிபிள்ளைதா,
தண்டவாளம் செந்தூரம்

தண்டவாளத்தைநன்றாய்ப்பொடிபண்ணி வஸ்திரகாயஞ் செய்ததூளை இருப்புச்சட்டியிற்போட்டு கோமுத்திரம் அந் தத்தூள் முழுகிறவரையில்விட்டு அடுப்பிலேற்றி தீப்போ ட்டுக் கரண்டியினுல் கிண்டி சுண்டவைக்கிறது. இப்படி மூன்றுதடவை சுண்டவைக்க தண்டவாளப்பொடி சுத்தி யாகும். இப்படி சுத்திசெய்த தண்டவாளத்தூள் சேர் (க) நெல்லிக்காய்கெந்தகஞ் சேர் (க) இந்த இரண்டுங் கலந்த திலபோட்டு கருஊமத்தையிலைச் சாற்றினல் ஈரம் உலரா மல் ஏழுதினம் அரைத்து அதை வில்லைதட்டிக்காயவைத்து ஓட்டிலவைத்து இந்துசீலைமண்செய்து பூமிக்குமேல (கறு) சாண் உயரம் புடம்போடவும், இப்படி கருஊமத்தைச்சாற் றினல நாலு சாமம் அரைத்து முன்சொன்ன விழுக்காடு

ஐந்துபுடம்போடுகிறது. அதன்பிறகு கற்றாழைச்சோற்றி னால் நல்வாலுசாமம் அரைத்து வில்லைசெய்து இரண்டு சாண் உயரத்தில் ஐந்துபுடம்போடவும், அதன்பிறகு பார வைக்கு நல்லவண்ணமாக இராவிட்டால் மறுபடியும் இரண்டு புடம்போடவும். இந்தப்பிரகாரம் செய்தால் அவுஷதம் சித்தியாகும்.

இந்தத் தண்டவாளசெந்தூரத்தின் குணம்.

சீரணசுரம், அதிசாரம், கிராணி, அக்கினிமந்தம், மூல ரோகம், குன்மரோகம், பாண்டுரோகம், ஆகிய இவையெல் லாம் அந்தந்த ரோகத்துக்குத் தக்க அனுபானத்தில் சாப்பா லத்துக்கு தக்கபடிகொடுத்தால் சொஸ்தமாகும். மேற் சொல்லிய அவுஷதம் மேற்சொல்லிய ரோகங்களுக்கு ஆரம் பத்தில் கொடுக்கலாம். அல்லது அந்தரோகம் சொஸ்த மானபிறகு ஏதாவது சேஷமிருந்தால் இந்தப்புஷ்டிக்காக வும் சரீரபுஷ்டிக்காகவும் கொடுக்கலாம். ரோகம் பலமாக இருக்கும்போது கொடுக்கலாகாது. இனிமேல் அந்தந்த வியாதிக்குத்தக்க பிரத்தியேக அனுபானஞ்சொல்லுவோம்.

சீரணசுரத்துக்கு தண்டவாளசெந்தூரம் கொடுக்கும் அனுபானம்.

சுக்கு விராகனெடை (கவ) மிளகு, விராகனெடை (சவ) இந்த இரண்டையும் சமமாய்த்தூளாக்கிச் சாப்பிட்டு அரிசி தேன் விராகனெடை (1) தண்டவாளசெந்தூரம் அரிசிபிர மாணம் சேர்த்து காலையிற்கொடுக்கவும், மாலையில் சுக்கு விராகனெடை (உ) மிளகு விராகனெடை (ஂ) கோரைக்கி ழங்கு விராகனெடை (உ) இந்த மூன்றையும் சேர்த்து இரண்டு சேர் தண்ணீர்விட்டு கால்சேர் தண்ணீராக இறக்கிக்கொ ண்டு அந்த கஷாயத்தில் தண்டவாளசெந்தூரம் அரிசிப்பிர மாணம் சேர்த்துக்கொடுக்கவும். இப்படிப் பத்துதினம் கொ டுத்தால் சீரணசுரம் சொஸ்தமாகும்

இதற்குப் பத்தியம்.

புளி, நல்லெண்ணெய், கடுகு, தயிர், பால் ஆகிய இவை ஆகா

அதிசாரம், கிராணி, மூலரோகம், இவற்றிற்குத் தண்டவாள செந்தூரங்கொடுக்க அனுபானம்.

தண்டவாளசெந்தூரம் யுகதாஹுசாரம் தேன் விராகனெடை (வ) இவைகசேர்த்துக்கொடுத்து அதன்மேல லவங்காதி மோதகம் சாப்பிடக்கொடுக்கவும்.

லவங்காதி மோதகம்

கிராம்பு, ஜாதிக்காய், சுக்கு, சிறுநாகப்பூ, ஏலம், வகை ஒவ்வொன்றுக்கு விராகனெடை (௨வ) இவற்றை பாதாம்நெய்யில தனித்தனியாக வறுத்துக்கொள்ளவும். பாதாம நெய்யகப்படாவிட்டால் பசுவின்நெய்யில வறுத்துக்கொள்ளவும். எல்லாச்சரக்குகளையும் ஒன்றாய்ச்சேர்த்துச் சூரணஞ்செய்து இரும்புப்பாத்திரத்தில அந்தச்சூரணத்தை போட்டு அதில நல்ல தேன் சேர் (வ) சேர்த்து அடுப்பிலேற்றி நன்றாய்க கிண்டி பக்குவமாயிறக்கிக்கொள்ளவும். இதன அளவு விராகனெடை (௨) உருண்டைசெய்து சாப்பிடக்கொடுக்கவும்.

அக்கினிமந்தத்திற்குத் தண்டவாளசெந்தூரம் கொடுக்க அனுபானம்.

தண்டவாளசெந்தூரம் யுகதாஹுசாரம், இஞ்சிச்சாறு விராகனெடை (ற) கற்கண்டு விராகனெடை (௧ற) இம்மூன்றுஞ் சேர்த்துக்கொடுக்க அக்கினிமந்தஞ் சொஸ்தமாகும்.

பாண்டுரோகத்தாக்கு தண்டவாள செந்தூரங் கொடுக்க அனுபானம்.

காந்தசெந்தூரத்தில் பாண்டுரோகத்துக்குச் சொல்லிய சிந்தாதிலேகியத்துடன் கொடுக்க பாண்டுரோகஞ் சொஸ்தமாகும்.

அப்புராவு, கிராணி, உடும்புசூரணம்.

வயதுசென்ற உடும்பு கொண்டுவந்து அதன்தலை, நகம், வயிற்றிலுள்ள கல்மிஷங்களெல்லாம நீக்கிப பிறகு காயம பலம (வ) இந்துப்புபலம (ற) வளையலுப்பு பலம (வ) பூண்டு பலம (௧) சுக்கு பலம (௧) திப்பிலி பலம (ற) மிளகு பலம (௧) சவுட்டுமண்பலம (௧) ஓமம பலம (௨) இவைக

ளெல்லாவற்றையும் இடித்து சூரணம்செய்து மேலெசொல
லிய உடும்பு வயற்றிலரொப்பி கயற்றினாலகட்டி பிரமியிலே
சசாரபடி (ச) ஒரு பானையிற்போட்டு மேலசொல்லிய
உடும்பை மேற்படிசாத்திறபோட்டு வேகவைத்துசமகண
டினபிறகு மேற்படி உடும்பையெடுத்து நன்றாயடித்துக
காயவைத்து மறுபடியும் இடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து
ஒருபாத்திரத்தில் வைத்துககொள்ளவும. வேளை (க) க்கு
(உ) விரலகொண்ட அளவு எடுத்து தேனில் மத்தித்துக
கொடுக்கவும. இந்தப்படி (உ) வேளையும (ரு) மண்டலம
கொடுத்துவந்தால் அறுவிதமான கிராணி, மூலவாயவு சூசி
காவாயவு இவைகள சொஸ்தமாகும. இசசாபபத்தியம
பொன்னம்பலம்,

வெள்ளை பிளாஸ்திரி.

கற்பூரசிலாசத்து விராகனெடை (ச) எலுமிச்சம்ப
ழம் ஐந்தில் உள்ள ரசத்தில் மேற்படி கற்பூரசிலாசத்தை
வேகவைத்து மேற்படிரசஞ் சுண்டினபிறகு நல்லசலம்வி
ட்டலம்பி கலவத்திலிட்டு பசுவின்வெண்ணெய பலம (ரு) விட்டு
அரைத்து, வெள்ளைக்குங்கிலியம் பலம (ரு) அதை ஒரு
சலாகையில ஒட்டி அனலில நன்றாயக காய்ச்சினபிறகு அ
தைப்பிசைந்து திருமபவும அனலிலகாட்டி இப்படி மூன
றுதடவை அனலிலகாட்டிப பிசைந்து அழுக்கை நீக்கி
ஆறினபின் முன்சித்தப்படுத்தின மருந்துடன சேர்த்து
அரைத்து மறுபடியும வெள்ளைக்குங்கிலியம விராகனெடை
(உ) வெள்ளைமெழுகு விராகனெடை (ச) இதுரெண்டுங
காய்ச்சி வடிகட்டிக்கொண்டு முன மருந்துடன சேர்த்து
அரைத்து ஒரு மணிநேரம சென்றபின ஒரு சிறங்கைத்தண
ணீர்விட்டு வெளளையாகிறவரையிலரைத்து, பிறகு டப்பியில
வைத்துககொள்ளவும. இதை சிரங்குகளின்மேல தடவி
வர அவை சுவஸ்தமாம.

சிலந்திரணத்துக்கு மஞ்சள் பிளாஸ்திரி

முருதாரசிங்கு விராகனெடை (உ) மனோசிலை விராகனெ
டை (ரு) எலுமிச்சம்பழம (ரு) ன் ரசத்தில் வேகவைத்து சுத

அழுகுணிச்சிரங்கிற்குத்தூளும் இதனால் துர்மாம்சம்யெடுக்கிற விபரமும்.

கற்பூர சிலாசத்துக்கட்டி விராகனெடை (உ) அதற்குச் சுண்ணாம்பினால கவசஞ்செய்து கொஞ்சங் காயவைத்து இரண்டு விராட்டியில் புடம்வைத்து யெடுத்துத் தூள்செய்து அத்துடன் ரசகற்பூரம் பணவெடை (கo) மனோசிலை பணவெடை (கo) சேர்த்துத்தூளசெய்துவைத்துக்கொண்டு சிறங்கில் துர்மாம்சமிருந்தால் மேற்படி தூளை தூவ அது கரைந்துபோம். அது இல்லாவிட்டால் யெயிற்குழைத்து துணியிற்றடவிப்போட அழுகுணிச்சிரங்கு ஆறிப்போம்.

கட்டியுடையாமலிருந்தால் அதற்குப்பட்டி.

சாதிலிங்கம் பணவெடை (ரு) கற்பூரம் பணவெடை (உ) இரண்டுங்கலந்து தூள்செய்து பின்பு சீனாக்காரம் பலம் (க) சேர்த்துத் தூளசெய்து கோதுமையை ரொட்டித் தூளை அத்துடன் சேர்த்து பட்டிகட்ட கட்டியுடையும்.

இரணத்தில்புழு உண்டானால் அதற்குத் தூள்.

மனோசிலை விராகனெடை (உ) சவ்வீரம் பணவெடை (கo) சீனாக்காரம் பலம் (o) கற்பூரம் விராகனெடை (க) இவைகளெல்லாவற்றையும் பொடிசெய்து இதில் கொஞ்சமெடுத்து கட்டியின்மேல தூவி அதற்குமேல துணி பிய்த்துப்போட்டுக்கட்டவும்.

LAPID CALAMIRE.

லாபிட்டு கியாலாமயிர.

சிரங்குகாய்வதற்கு பிளாஸ்திரி.

(இங்கிலீஷ்முறை.)

லாபிட்டு கியாலாமயிர என்பது பூமியிலிருந்து யெடுக்கப்பட்ட ஒருவிதவஸ்து, அதில சேர் (க) இதைத்தூளசெய்துவஸ்திரகாயஞ்செய்துவைத்துக்கொண்டு மெழுகுசேர் (க) தேங்காயெண்ணெய் சேர் (உ) இவ்விரண்டையும் காய்ச்சி மேற்படி தூளை கொஞ்சங் கொஞ்சமாக தூவி, கரண்டி

யினால் தழாவிவரவேண்டும். உறண்டையாகாமல் அடிக் கடி தழாவி இளகலாக இருக்கும்போதே வஸ்திரகாயஞ் செய்து ஒரு டப்பியில் வைத்துக்கொள்ளவும்.

RESIN FLOW.

துர்மாமிச நிவாரண பிளாஸ்திரி.

ரேஸின் என்பது ஒருவித குங்கிலியம், இது கட்டியாய சேர் (௧) மஞ்சள் மெழுகு சேர் (௧) தேங்காயெண்ணெய் சேர் (௧). மேற்சொல்லிய மெழுகு கட்டியாக இருந்தால் இந்த குங்கிலியமும் கட்டியாகயிருக்கவேண்டும், இரண்டிலொன்று தூளாகயிருந்தால் மற்றொன்றும் தூளாக இருக்கவேண்டும், இவ்விதம் இரண்டையும் சேர்த்து ஒரு பாத்திரத்திற்போட்டு அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாக எரித்துக் காய்ச்சி தேங்காயெண்ணெயுஞ்சேர்த்துச்செம்மையாய்க்காய்ச்சவேண்டியது. அதிகத் தீபோட்டால் கருப்புநிறமாகும். ஒன்றாய் உரு கின பிற்பாடு கீழேயிறக்கி வடிகட்டி டப்பாவில் அடைத்து வைக்கவும். இந்தப்பிளாஸ்திரி துர்மாமிசங்களை யெடுக்கிற தற்காகவும் கலவிஷங்களை நிவர்த்திசெய்கிறதற்காகவும் உப யோகப்படும்.

அண்ணுசாமி நாயக்கர்,

காதுவலி நிவாரண நெய்.

வலம்புரிக்காயிரண்டு, வெள்ளைப்பூண்டு பல்லு (௧) பன் றிநெய் விராகனெடை (௫) கடலநுரை பணவெடை (௬) வசம்பு பணவெடை (௩) மேற்சொல்லியபூண்டை உரி த்துத் தோல்நீக்கி மற்ற மூன்றுவகையுந் தூள்செய்து எல் லாவற்றையும் ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டுக் கொதிக்கவை த்து நெய் கொஞ்சம் சிவந்துவருகிற பதத்தில் இறக்கி வடிகட்டிக்கொள்ளவும். இராத்திரியில் படுக்கும்போது இரு பூத்துளி நெய்யை கொஞ்சம் சூடவைத்து, காதில்விட்டு பஞ்சுவைத்து அடைத்துக் காலையில் பஞ்சை யெடுத்து விட்டால் காதுவலி நிற்கும்.

அய்யாவையங்கார,

சாம்பிராணிப்பதங்கம்.

பனிக்குசாம்பிராணி பலம் (க) கடலை அளவு துண்டுகள் செய்து இரண்டு கலயங்களின் வாயை நன்றாய்த்தேய்த்து சாம்பிராணியை ஒரு கலயத்திற்போட்டு மறுகலயம் மூடி வாய்க்கு பச்சைப்பயிறுமாவினால் சீலைசெய்து கெட்டிப்படுத்தி ஒரு சிறு அடுப்பிலவைத்து அதன்கீழ் நெய் பலம் (க) நல்லெண்ணெய் பலம் (க) இவ்விரண்டுங்கலந்து ஒரு விளக்கில் ஊற்றித் திரிகொளுத்தி எரியவிட்டு விளக்கில் எண்ணெயிருக்கிறவரையில் எரியவிடவும். ஆறினபின் எடுத்து மருந்தை சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும். நீர்க்கோவைக்கு மூக்கில் தடவுகிறது. தலைவலிக்கு நெற்றியில் தடவுகிறது இப்படிச்செய்ய மேற்படி வியாதி சொஸ்தமாகும்.

சிறுநாகு அண்ணாசாமி,

சவுக்காரவைப்பு.

பூகாரம் படி (ரு) கிளிஞ்சிநீறு படி (ரு) இந்த இரண்டுங்கலந்து உதடுள்ள பானையிற்கொட்டி பானையின்மேல் நின்று வழிந்தோடும்படி அதில் மேலிருந்து சலமூற்றுகிறது. அதன்கீழ் சட்டிவைத்துப் பானையின்மேனின்று வழியும் சலத்தைப் பிடித்துக்கொள்ளவேண்டும். வழியும் சலமானது வெள்ளைநிறமாக வருகிறவரையில் சலம் விடவேண்டும். இப்படிக் கீழ்ச்சட்டியில் வடிந்தசலத்தை முன்போல அதிலூற்றி வழிந்தோடுஞ்சலத்தைக் கீழ்ச்சட்டி வைத்துப் பிடித்துக்கொள்ளவேண்டும். மறுபடியும் கீழ்ச்சலத்தை முன்போலூற்றி முன்போல பிடித்துக்கொள்ளுகிறது. இப்படி மடக்கிமடக்கி ஆறுதடவை செய்து வெள்ளைசலம் வருகிறதைப்பார்த்து நிறுத்திக்கொள்ளுகிறது. இவ்விதமெடுத்த சலம் படி (ரு) எடுத்து அதில் ஒருபடி விளக்கெண்ணெய் விட்டு அடுப்பினால் ஒரு நாழிகைவரை பொங்கிறப்பிக்கிறது. இப்படி ஒருநாளைக்கு மூன்றுதடவை

யாக மூன்றுநாள் கிண்டி நாலாநாள் அது கெட்டியாய்க் கறுப்பாகும். அந்தப்பாத்திரத்தில் வேறுபானையில் அதைப் போட்டு கெட்டியாயிருப்பதையெல்லாம் உடைத்துப்போடுகிறது. அப்போது தீப்போட்டுக்காய்ச்சுகிறது அது நன்றாய்ப்பாகானபின் ஒரு அகப்பையிலெடுத்து கீழ் ஊற்றிப்பார்த்தால் வெள்ளையாக இருக்கும் அந்தப் பதத்தைப் பார்த்து இறக்கிக்கொள்ளுகிறது. ஓட்டையிருக்கும்படியான அகப்பையாலெடுத்தால் அதிலுள்ள தண்ணீர் ஒழுகிப்போகும், சவுக்காரம் மாத்திரம் அந்த அகப்பையில் இருக்கிறது, அதை மரஅச்சில் ஊற்றி இரண்டு மூன்று நாழிகைக்குப்பிறகு ஆறி கெட்டியாய்ப்போகும். அதை யெடுத்து சீவி வைத்துக்கொள்ளவும்.

ஷேக்கு, வெள்ளைமெழுகு.

மஞ்சள்மெழுகு சேர் (௧) படிக்காரம் விராகனெடை (௨)
சௌக்காரம் பலம் (௧) இடப்புனல் முன்னா மெழுகை
ஒருசட்டியில்போட்டு அடுப்பிலேற்றி காய்ச்சி ஆகில
முன் படிக்காரத்தில் விராகனெடை (௧) தூள் … ய
போட்டு நன்றாயுருகின பிறகு கொஞ்சம் … றின
பின், மோர் சேர் (௧)-ல் மீதி ஒரு விராகனெடை படிக்காரத்
தைத் தூள்செய்து, உப்பு விராகனெடை (௧) தூள் … ய
தும் போட்டு இதில் கொஞ்சமெடுத்து, முன் … டு
படுத்திய மெழுகிலவிட்டு ஒரு அண்டாவில் இ … காரத்
தோண்டி சலம்விட்டு அதில் மேற்படிய சௌக் … ஸ்திரம
தில் பலம் (௩) கரைத்து அந்த அண்டாவின்மேல் … றி, வஸ்
போட்டு மேற்சொல்லியமெழுகை அண்டாவி … வை மெழுக்
திரகாயஞ்செய்யவும். இவ்விதம் மூன்றுதடவை … லலிய மோர்
கைக்காய்ச்சிக் கீழிறக்கி ஆறவிட்டு மேற்செ … லெழுதியபடி
கொஞ்சம்விட்டு கொஞ்சம் ஆறினபிறகு … பிறகு நாலாக
அந்த அண்டாவில் வஸ்திரகாயஞ்செய்த … பிறகு கொஞ்சம்
தடவை அந்தமெழுகைக்காய்ச்சிக் கீழ் … ல் சௌக்காரங் கலக்
ஆறினபின் மேற்சொல்லிய அண்டாவி … டு வேறு தெளித்த
திருக்கிற தண்ணீரை கீழே ஊற்றி …

தண்ணீர இரண்டுதோண்டி அந்த அண்டாவில் ஊற்றி மேற்சொல்லிய மெழுக்குசசட்டியை ஒருகையினலெடுத்துக்கொண்டு மெல்லியதாரையாக அந்த அண்டாவில்விட்டுக்கிழு கையினல கடைகிறதுபோல்செய்யவும். இப்படிச செய்தால் இந்தமெழுகானது மல்லிகைப்பூ இதழ்போலத் தனிததனியாக இருககும. அதையெடுத்து சுத்தமான பல கையின்மேல் வெள்ளைத்துணியை நனைததுபோட்டு அத ன்மேல தெளிதது அதன்மேல் கொஞ்சம மோர்தெளித்துக் கடுவெயயிலில் காயவைதது வெயயிலில மெழுகு உருகாமல் அது காயக்காய உப்புக்கரிபபுள்ள கிணற்றுசலததை மேலே தெளிததுவரவேண்டும. இப்படி சாயநதிரம வரையில் காயவைதது இரணடாமநாளும இப்படியே செய்யவேணடும. இபபடி ஆறுநாள் ஆறுதடவை மேற சொலலியபிரகாரமசெயதால மெழுகு வெள்ளையாகும்.

அப்புராவ், லிங்கக்கட்டு.

லிங்கம ஒரேகடடியாக விராகனெடை (ய) கெடடியாகப் பார்காதுவாரங்கி அதனமேல் வெள்ளைநூலால கட்டி தெரியாமல் நிறைறி முலைப்பால்சேர (ா)யில ஒருநாழிகை ஊறவைத்து, அடுப்பில் அகல்வைதது அதில் மேறபடி கட்டியைவைத்து வரகினித்தீபோடடு மேறசொலலிய பாலெல்லாவற் சமும் கரண்டியினல கொஞ்சங்கொஞ்சமவிட்டு சுருக்குக் கொடுக்கவும. இதுதான லிஙககசுததி. பின்பு வெள்ளை கிறவ்லிஙகாயச்சார சேர (கஉ) - ல் சாம்பிராணி விராகனெடை (உ) பொடிசெயதுபோடடு முன் சுததிசெய்த லிங் கத்திற்கு மடடுசாமம் சுருக்குககொடுகக லிஙகம கெட்டியாம். அதையெடுத்து அதனமேலுளள கலமிஷங்களை நீகக லிஙகத்திறம் நன்றயிருக்கும்.

உட்கொள்ளும்விதம்.

இந்த ஔஷதம் சன்னி, சைத்தியவாய்வு, நீர்க்கோர்வை, வாதவுபத்திரம் இவைகளெல்லாவறறிறகும் அரைப்பணவெடை ஒருபணவெடை கொடுக்கத்திரும்.

இலிங்கக்கட்டு. (வேறு)

மேற்சொல்லியபடிப்பாலில் சுத்திசெய்தலிங்கம்விராகனெடை (ய) வேப்பங்காய் முத்தின்காயாக் கொண்டுவந்து கணக்கி. எட்டுசேர் ரசமெடுத்து காலுசாமம் சுருக்குக்கொடுக்க கட்டும். இந்த ஔஷதம் பெரியரோகங்களுக்குக்கொடுக்கலாம்.

இலிங்கங்கட்டு. (வேறு.)

முன்சொல்லியபடிபாலில் சுத்திசெய்தலிங்கம் விராகனெடை (ய) சாமபிராணிபலம் (க) கற்பூரம்விராகனெடை (ரு) இந்தஇரண்டையும் கல்வத்திலரைக்கிற அனைத்தாலைமை போலாகும். [illegible] கல்வத்திலரைத்து இரண்டாமாள மேற்படி மை [illegible] சகலாத்துத்துணியில சட்டி லிங்கத்துக்குச்சுற்றி [illegible] நூதகிவிட்டால எரியும், எரிந்தாறினபின முன் செய்தது [illegible] செய்யவும். இப்படி தனைலமெனளம் செல்கிறவரையில் செய்தால கட்டும்; அது கொருத்துமிடத்தில் ரொம்பவும் சாக்கிரதையாய்க கட்டிகருகாமல் செய்யவேணடும். உபாயமானவியாதிக்குக கொடுக்கலாம்.

இலிங்கங்கட்டு. (வேறு)

மேற்சொல்லிய லிங்கம விராகனெடை (ய) கொசுத்தேனசேர் (உ) தேனை சட்டியில்விட்டு லிங்கத்தை அதிலவைத்து மேற்சட்டி மூடி வடவாக்கினித்திபபோட்டு தேனசுண்டினபிறகு கொஞசமிச்சபபட்டு அழுகுடன கொஞசமிருக்கையில் சிகப்பாயிருக்கும்பக்குவத்தில இறக்கிக்கொள்ளவும். இலிங்கங்கட்டும். இந்த ஔஷதம மதுமேகமுதலிய வைகளுக்காம.

இலிங்கங்கட்டு. (வேறு)

இலிங்கம் (ரு) அல்லது (ய) விராகனெடை ஒரேகட்டிபாயெடுத்து, கெந்தகம்விராகனெடை (ய) சூடம்விராகனெடை (ய) இந்த இரண்டும் தூள்செய்து ஒருசிட்டிகை ஒருஇரும்புசட்டியிற்போட்டு சட்டியை நெருப்பின்மேல்வைத்து மேற்சொல்லியதூள் உருகி நீராணவுடன் மேற்படி

கட்டியை அதிற்போட்டு புடமிட்டுக்கொடுக்கவும். இப்படி அந்தத்தூள் எல்லாம்முடிகிறவரையில் செய்யவும். தீபாக்கினியாயிருக்கவேண்டும். தீ அதிகமானால் பற்றியெரிந்துபோம்.

சயநீர் விழுக்கட்டு.

வெங்காரஞ் சாணிப்பாலில் சுத்திசெய்து வறுத்தது பலம் (௧) கடியுப்பு பலம் (௧) இந்த இரண்டுந் தூள்செய்து அந்தத்தூளை ஓட்டிலேபோட்டு கொஞ்சம் வெண்மையாகிறவரையில் வறுத்து எடுத்து இந்தத்தூளிற்கு சமனெடை நவச்சாரஞ்சேர்த்துப் பனியில்வைக்கத் தண்ணீராம். அந்த நீரை யெடுத்துக்கொள்ளவும். பனியில் வைத்தபடி சாயங்காலங்களில் மேற்சொல்லியதூளை கலவத்திற்போட்டு நீறும் சட்டியால் மூடி மேலே ஈரத்துணியால் மூடிவைத்தால் தண்ணீராம். இதுதான் சயநீரெனப்படும்.

மேற்சொல்லியசயநீர் அரைச்சேர், நடம் விராகனெடை (௪) செவ்வீரம் விராகனெடை (௧) இந்த இரண்டுந் தூள்செய்து அதிற்போட்டு விளங்கட்ட, ஒரேகட்டியாய ஐந்து அல்லது பத்து விராகனெடை வங்கக் குறட்டினால் பிடித்துக்கொண்டு இந்த சயநீரிலதுவைத்தெட்டு வாட்டவேண்டும். இவ்விதம் சயநீர் எல்லாம் முடிந்தபின், சூடம் விராகனெடை (௰) கெந்தகம் விராகனெடை (௨) இந்த இரண்டுந் தூள்செய்து இதை முன்சொன்னபடி ஓட்டில ஒரு சிட்டிகைபோட்டு அது உருகினபின் கட்டியை அதிற்போட்டுப் புரட்டுகிறது. இப்படி இந்தத்தூள் முடிகிறவரையில் செய்து எடுக்கக்கட்டும்.

சொர்ணலிங்கம்.

(இம்முறை மிக அபூர்வமானது. இதனால் அநேக வியாதிகள் தீரும்; ஆனால் இதை அதிக சாக்கிரதையாய்ச் செய்யவேண்டும்.)

இலிங்கஞ் சுத்திசெய்தது விராகனெடை (௩௦), ஒரு சிறு தாமிரச்செம்பில காடி சலம், பொற்றலைக்கையான்சாறு, குங்

பமேனிச்சார இம்மூன்றும் சமபாகமாகவிட்டு, கந்தகம், மனோசிலை, தாளகம், கலசசாரம், ரசம், ரசகற்பூரம், அடர, இந்த ஏழும் வகைவொன்றுக்கு விராகனெடை (க) இவற்றுள் இரசம், ரசகற்பூரம், இவ்விரண்டையும் வெற்றிலைச்சாறு, குப்பமேனிச்சாறு ஆகிய இவற்றாலரைத்துவில்லைகட்டிக்குக்கடவி மற்ற ஐந்து சரக்கையுந்தூள்செய்து மேற்படி செம்பில் போட்டு கட்டியை குமட்டிறெ லசையாமல் எடுத்து சொப்புக்குவைத்து அந்தச்சொப்புவாய்க்கு ஓடு மூடி சீலைமண்செய்து முழங்காலளவுள்ள பள்ளத்தில் ஒருமாதம் புதைத்துவைத்து பின்பு எடுத்து வேறு ஒரு ஓட்டில் சிறு துவாரஞ்செய்து, அந்தத்துவாரத்தை மூடியப் பிரகத்தகட்டில் அலயபாதடவி அடைத்து அப்பிரக ஓரத்துக்கு சீலைமண்செய்து சிறிய அடுப்பிலவைத்து வாலாக்கினித் தீபமோடு மேற்சொல்லிய ரசத்திலிருக்கப்பட்ட கட்டியை எடுத்து அப்பிரகத்தகட்டின்மேல்வைத்து செம்பிலிருக்கிற தண்ணீரை ஒரு குசியில் துவளிசுற்றி அதனால் மேற்படி தண்ணீரில் நனைத்து விடக்கட்டிக்குச சுருக்குக்கொடுக்கவும். இப்படி மேற்படி தண்ணீர் முடிகிற வரையில் ஒருநாளிரண்டுநாளானாலுங்கொடுக்கவேண்டும். மிகவுஞ் சாக்கிரதையாகச்செய்யவும். கட்டிக்குக் காற்று படக்கூடாது வெள்ளெருக்கம்பழச்சாறு பலம் (க) இளநீர் சலம் பலம் (க) காடி பலம் (க இம்மூன்றையுஞ்சேர்த்து இதில் பஞ்சலவணமுப்பு விராகனெடை (௨௦) செவ்வீரம் விராகனெடை (க) இவ்விரண்டையும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றலரைத்துக் கட்டிக்குத்தடவி மேற்சொல்லிய தண்ணீரை இருப்புச்சட்டியிலவிட்டு மேற்சொல்லியகட்டியை எடுக்கவைக்கிறது. பிற்பாடு சின்ன அடுப்புப்பற்றவைத்து ஒருமண் ஓட்டிற்குத் துவாரமிட்டு காசிக்குப்பியின் ஓட்டினால் மண் ஓட்டுத்துவாரத்தை யடைத்து ஓரத்தில் சீலையணசெய்து மேற்சொல்லிய கட்டியை அதன்மேல்வைத்து குசியில் துவளிசுற்றி அந்தரசத்தில் துவைத்துக்கட்டியைப்புரட்டிப் புரட்டிச் சுருக்குக்கொடுக்கிறது. சார ஆகிறவரையில் கட்டி

கருகாமல் கொடுக்கிறது. பிறகு ஒருசேர் இளநீர்சலம் ஒரு இருப்புச்சட்டியிலவிட்டு அதில் லிங்கக்கட்டியை ஒரு நாள் ஊறவைத்து மறுநாள் அடுப்பில் வேறு ஒரு இருப்பு சட்டியைவைத்து அதில் லிங்கக்கட்டியைவைத்து முன் இளநீரால் முன் சொன்னபிரகாரம் இளநீர் எல்லாம் ஆகிறவரையில் சுருக்குக்கொடுக்கிறது. பிறகு தென்னம்பதனி சேர் (௩) வாங்கி அதில் மேற்படி கட்டியை ஒருநாள் ஊற வைத்து முன் சொன்னபடி இருப்புச்சட்டியில் மேற்படி கட்டியைவைத்து மேற்படி பதனி முடிகிறவரையில் சுருக்குக்கொடுக்க இலிங்கம் பொன்னிறமாகிக்கட்டும். இதற்கு சொர்ணலிங்கக்கட்டு என்று பேர். செய்யும் முறையிற் றவறினால் ஒரு பாதி பொன்னிறமாகவும் மறுபாதி கருப்பு நிறமாகவும் இருக்கும். ஆகையால் மிகவும் சாக்கிரதையாய்ச் செய்யவும்.

அப்புறவு,

பஞ்சலவண உப்புமுறை.

இந்துப்பு, வெடியுப்பு, கெந்தவடியுப்பு, வளையலுப்பு, கறியுப்பு, இவ்வைந்தும் வகையொன்றுக்கு விராகனெடை (௧) சவுட்டுப்பு படி (௧) இதில்இரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு நன்றாயப்பிசைந்துவைத்து தெளிவு எடுத்து மேற்சொல்லிய உப்புகளைப்போட்டு செவ்வீரம் விராகனெடை (௧) அன்னபேதி விராகனெடை (௨) சவுக்காரம் விராகனெடை (௨) இம்மூன்றும் அந்தத்தண்ணீரிற்போட்டு அந்தச்சட்டியைச் சூரியபுடத்தில்வைத்துவந்தால் சலம்சுவறி உப்பாகும். இதற்குப் பஞ்சலவண உப்பு என்று பெயர்.

அப்புறவு,

இலிங்கக்கட்டு.

சுத்திசெய்தலிங்கம் விராகனெடை (௫) கோழிமுட்டைக்குமேலே சிறு துவாரஞ்செய்து அதில் இந்த லிங்கத்தைச் செலுத்தி முட்டைவாய்க்கு உளுந்துமாவினால் கவசஞ்செய்து கால்படி புழுங்கலரிசி வடிக்கிறபாண்டத்தில் சாதம்

ஒரு கொதிவருகிறசமயத்தில் மேற்படிமுட்டையை அதில் வைத்து சாதம் பக்குவமானவுடன் இறக்கி ஆறினபிறகு அந்த முட்டையை யெடுத்துக்கொள்ளுகிறது. இவ்விதமாய (௩௨ம) முட்டையில் பக்குவஞ்செய்தால் லிங்கம் கட்டுப்பட்டுப்போம். இந்த லிங்கத்தை சமையோசிதமாய்த்தக்க அனுபானத்தில் உட்கொண்டால் தாதுவிர்த்தி, இரத்தவிர்த்தி, பசிதீபனம் முதலியவை உண்டாம்; வியாதிகள் ஒன்றும் வராது.

அப்புராவு,

ஆநந்தபயிரவ மாத்திரை.

இரசம் விராகனெடை (௧) நெல்லிக்காய் கெந்தகம் விராகனெடை (௧) இலிங்கம் விராகனெடை (௧) கருநாவி விராகனெடை (௧) வெண்காரம் விராகனெடை (௧) இவைகளை சுத்திசெய்து கல்வத்தில் இரண்டுசாமம் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் அரைத்துப் பிறகு இஞ்சிரசத்தினுலிரண்டுசாமம் அரைத்து மிளகுப்பிரமாணம் உருண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி ஒருமண்டலம் வேப்பமரப்பட்டையிலவைத்து தானியபுடம்வைத்து எடுத்துக்கொள்ளவும்.

(இதனால் தீரும் வியாதிகள்.)

சுரம், சன்னிபாதசுரம், வாதரோகம், குன்மவாய்வு, சோணி, பாலகருக்குக்காணும் மாந்தரோகங்கள் ஆகியவை தீரும்.

சிவநாம இரசம்.

கருநாவி, ரசம், நெல்லிக்காய் கெந்தகம், திப்பிலி, இலிங்கம், வெங்காரம், மனோசிலை, சுக்கு. இந்த எட்டும் வகையொன்றுக்குவிராகனெடை (௧) மிளகுத்தூள்விராகனெடை (௮) இவைகளெல்லாவற்றையும் ஏழுநாள் கருப்பாகிறவளையில் அரைத்து எடுத்துக்கொள்ளுகிறது. இது வாதரோகம் (௮ம்) சிலேற்பனரோகம் (௯௬) சுரம், சயித்தியம், சன்னி, பாம்புகடி, தேள்கொட்டு, ஆகிய இவைகளுக்கெல்லாம் உபயோகப்படும்.

அம்பலவாணபிள்ளை,

அக்கினிகுமார சிந்தூரம்.

குதிரைலாடத்தை நன்றாய்க்காய்ச்சி, சாணிப்பாலில் துவைத்து எடுத்துஇராவிண அரபொடி சேர் (க) இதை இரண்டு நாள காடியில ஊறபபோட்டுப பின்பு எலுமிச்சம்பழரசததில் ஊறவைதது எடுத்தது (௩௨) விராகனெடை, காங்தம கொளளுத்தண்ணீரில் டோளாநதிரங்கட்டிக கொதிககவைததுசசுததிசெயதது விராகனெடை (௰௬) நெல்லிக்காய்கெந்தகம விராகனெடை (அ) ரசத்தை செஙகல்தூளுடன் சோததரைதது ஊதி பிறகு மஞசளதூளுடன் சோததரைதது ஊதினரசத்தை யெடுத்து வடிகட்டிககொள்ளுகிறது. இவவிதமாகசசெயத ரசம விராகனெடை (ச) மனோசிலை விராகனெடை (உ) மேறசொல்லியவகை ஐநதுங்கறறாழைச்சார்விட்டு எட்டுசாமம அரைககிறது. செம்முள்ளி ரசம விட்டு இரணடு சாமம, குபபமேனிசசாவிட்டு இரண்டு சாமம, வெறறிலைசசாவிட்டு இரண்டு சாமம், உத்தாமணிச்சார்விட்டு நாலுசாமம, கொடிவேலிக்கஷாயத்தினல் நாலு சாமம், அரைசசேர் சுககுக் கிஷாயத்தில நாலுசாமம, மருதமபட்டைககஷாயததில் நாலுசாமம, நாவறபட்டை கஷாயத்தில் நாலுசாமம, கொமபுப்பாகை ரசததில நாலுசாமம, முருஙகையிலைசசாற்றில நாலுசாமம் அரைதது, ஓரே விலலையாகததட்டி நாகப்பட்டையை இடிதது ஒரு சட்டியில் கொஞ்சமபோட்டு அதறகுமேல அந்தவில்லையை வைத்து அதன்மேலும இந்தத தூளைபபோட்டு மேல் சட்டிமூடி (ச) சீலைமண்செய்து (௩௰) சாமம கிரமமாயத தீபபோட்டால் சிநதூரமாகிறது. இன்னமொருபாகமுஞ் செய்யலாம. மேறபடி சிநதூரத்தையே மடக்கி மடக்கி கறறாழைசசோற்றிலரைத்து ஆறுதடவை கெஜபுடம போட்டால் அதிக வீரியமாயிருக்கும. ஆயிரம் விதமான வியாதிகளுககுககொடுக்கலாம.

அப்புராவு,

மேகத்தெண்ணெய.

சகலகணத்துக்கும் உஷ்ணரோகத்துக்கும் கொடுக்கலாம்.

கொட்டை முந்தெண்ணெய சேர் (௰) கற்றாழைச்சமூலம இடித்தசார் சேர் (௰௨) முடக்கொற்றான்சாறு சேர் (௮) பிரமியவழுக்கைச்சாறு சேர் (௮) பொன்னாங்காணிச்சாறு சேர் (௫) கையாந்தகரைச்சாறு சேர் (௯) வில்வஇலைச்சாறு சேர் (௬) வெங்காயச்சாறு சேர் (௫) எலுமிச்சம்பழச்சாறு சேர் (௫) பசுவின்பால சேர் (௪) வல்லாரைச்சார் சேர் (௬) மணித்தக்காளியிலைச்சாறு சேர் (௬) சிறு செருப்படியிலைச்சாறு சேர் (௯) வெந்தயம சேர் (அரைக்கால) கிராம்பு சேர் (அரைக்கால) இவைகளில ஒருநாளொன்றுக்கு ஆகப்பட்ட வரையில இரண்டுவகை மூன்றுவகை ரசம்விட்டுக்குழம்புப பதமாக எரித்து எடுத்துவைக்கிறது. இந்தப்பிரகாரம எட்டுநாள்செய்து மேற்சொல்லிய வெந்தயம வறுத்துத் தூள செய்துபோடுகிறது. கிராம்பு அரைத்துச சேர்க்கிறது. கமலாக்கினியாயெரித்து மெழுகுபதத்தில வடித்துக்கொள்ளுகிறது. சகலமான உஷ்ணத்துக்குக் கொடுக்கலாம.

அப்புராவு,

மேகத்தெண்ணெய. வேறு.

கற்றாழைச்சருகு இடித்தத் தூளசெய்து தெள்ளினது சேர் (௧) பொற்றலைக்கையாந்தகரையைக் காயவைத்து இடித்தத்தூள சேர் (௧) அவுரியிலையைக் காயவைத்து இடித்தத் தெள்ளினது சேர் (௧) வல்லாரையிலைத்தூள் சேர் (௧) கருப்புக்காக்கரட்டான் சமூலமும் கொஞ்சம வேருஞ்சேர்த்து இடித்து தூள்செய்து தெள்ளினது சேர் (௧) வெள்ளைக்காக்கரட்டான் சமூலமும கொஞ்சம வேருஞ்சேர்த்து இடித்துத் தெள்ளியது சேர் (௧) பூண்டுசேர் காலே அரைக்கால, மிளகு சேர் காலே அரைக்கால், இவைகளெல்லாவற்றை

யும் அம்மியில்வைத்துக் கற்றாழைச்சாற்றினால் ஐந்துநாழிகையரைத்துச் சந்தன விலலைபோல்செய்து காயவைத்து ஒருசேர் கொட்டைமுத்தெண்ணெய்க்கு மேற்படி வில்லையில் சேர் (௨) போட்டு (௰௫) நாள் சூரியபுடம் வைத்து எடுக்கத்தைலம் பக்குவமாகும்.

மேற்படி எண்ணெய்கொடுக்கிற விபரம்.

ஒருநாளொன்றுக்குக் கால்சேர் விழுக்காடுகொடுக்கலாம். மூன்றுநாளைக்கு மேற்படி யெண்ணெய் தேகத்தில் ஊறும்படியாக இருந்தால் தினம் சுத்தெண்ணெயாகச் சாப்பிடலாம். உப்பில்லாபத்தியமாக இருக்கலாம். இச்சாபத்தியமாகவுமிருக்கலாம். இதனால் சகல உஷ்ணரோகங்கள், வாதரோகம், மதுமேகம், சகலமேகங்கள் பக்ஷவாதம், வாயுகள் கருப்பஸ்திரீ வியாதிகள், வண்டுகடிகள், இரத்தபிரமியரோகங்கள், வெட்டை, சூலைக்கட்டு, இரணங்கள், இவை முதலியவைபோம்.

இலிங்கக்கட்டு

இலிங்கம் ஒரேகட்டியாய விராகனெடை (௰) முலைப்பாலில் சுத்திசெய்து ஒரு ஓட்டில்வைத்து கீழ்மேத்திப்போட்டு புளியிலைச்சாறு சேர் (௧) துரிஞ்சிப்பழச்சாறு சேர் (௧) புளியாரைச்சாறு சேர் (௧) நாரத்தங்காய்ச்சாறு சேர் (௧) சீமைக்காயிலைச்சார் சேர் (௧) கடாரநாரத்தம்பழச்சாறு சேர் (௧) எலுமிச்சம்பழச்சார் சேர் (௧) கொடியெலுமிச்சம்பழச்சாறு சேர் (௧) நெல்லிக்காய்ச்சாறு சேர் (௧) வன்னிப்பட்டைச்சார் சேர் (௧) தமரத்தம்பழச்சாறு சேர் (௧) கருவேலம்பட்டைச்சாறு சேர் (௧) மாதுளம்பழச்சாறு சேர் (௧) குச்சுத்தம்பத்தை அல்லது அமுக்குரா அல்லது புளிமாங்காய் அல்லது பெல்லம்புசார் சேர் (௧) செம்பருத்திப்பூச்சாறு சேர் (௧) கொம்பு கஷாயஞ்சேர் (௧) மேற்சொல்லிய (௰௬) வகைகளினால் சுருக்குக்கொடுத்தால் இலிங்கங்கெட்டியாம் இந்த லிங்கம் சகலரோகத்துக்குங் கொடுக்கலாம்.

௲ வாட்டாத்துகியானியார,
இலிங்கக்கட்டு,

வெள்ளைப்பூண்டை மெலலிதாக அரைததுத துணியில் தடவி வத்திபோலசுருட்டி அனலில வாட்டிப்பிழிநதால தைலம்வரும; இந்தத்தைலம சேர (க) லிஙககட்டி பலம க - க்கு சுருக்குக்கொடுக்க லிஙகங்கட்டுப்படும. சகலவா தரோகங்களுக்கும கொடுக்கலாம.

பாப்புவைத்தியா.
மன்மத சிந்தாமணி லேகியம்

சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு, கடுக்காய, தானறிக்காய, நெலலி முள்ளி, சாதிக்காய, சாதிபததிரி, கிராமபு, தீசாலாம, சீரகம, சோம்பு, கசகசா, சிறுநாகப்பூ, பறஙகிப்பட்டை, வகைக்கு சேர் (க) மலலி, கோஷ்டம, கண்டதிப்பிலி, அதிமதுரம. சனனலவஙகப்பட்டை, துளசி, குருசாணி யோமம, கடலைப்பருப்பு வகைக்குசேர (வ) உளுந்தம்பரு ப்பு சேர (வ) குசசிசிராயிததா, சிறுதேக்கு, காட்டுக்கிரா ம்பு, சாலாமிஸ்ரி, மயிதாலக்கடி, றாமிமஸ்தகி, இகுபகோல விதை, சமுத்திராஜோகி, வாதாமபருப்பு, ஏலம, குஙகும பபூ, திராக்ஷப்பழம, கூகைநீா, நறுவளிவிரை, பூனைக்கா லிவிதை, நெருஞசிமுள்ளு, ஆடாதோடைவிதை, பூலா விதை, முருங்கைவிதை, பொனமுசுட்டைவிதை, நாயுரு விவிதை, நத்தைசசூரிவிதை, தேறறுளவிதை, கரிப்பயிறு மவிதை, நாயுருவிவிதை, துததிவிதை, வானகவிதை, கை யாநதகரைவிதை, ஊமத்தைவிதை, நாயவேளைவிதை, கண டங்கத்திரிவிதை, துளசிவிதை, பொடுதலைவிதை, சாரப பருப்பு, நாகப்பூ, தாதுவளை, வெநதயம, சிறறரததை பறபாடகம, கஸ்தூரிமஞசள, காட்டுமஞசள, கஞ்சாங கோரை, உலாததின ஆலநதுளிா, அல்லிக்கிழங்கு, கொட் டிக்கிழங்கு, கொண்டை சீனிக்கிழங்கு, நிலப்பனைக்கிழ ங்கு, அமுக்கராக்கிழங்கு, தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு, செங கழுநீர்க்கிழங்கு இக்கிழங்கு வகைகளெல்லாவற்றையும

காயவைதது வற்றலசெய்து வகைக்குப்பலம (ற) கடைச சரக்குகள் வகைக்குபபலம (ற) இவவிரணடுவகைகளையும சேர்தது இடித்து வஸ்திரகாயஞ்செயது கொள்ளவும. சீநில் சருககரை பலம் (ற) சுத்திசெயத வெள்ளைககுங்கிலியம் பலம (ற) ஆலம்பால, அத்திபபால், இசசிப்பால, ஒதியமபால், பிரமபால், செவ்வகததிப்பூசசார, பரித்திபபிஞ்சுசார், ஆவாரமபூச்சார, வகைககுபபலம (ற) இவறறையும மேற்படி சூரணத்துடன் சேர்ததுக் காயவைத்து மறுபடியும இடித்து வஸதிரகாயஞ்செய்து கொள்ளவேண்டும. மதனகாமேஸ்வரபபூ விராகனெடை (ற) அபின விராகனெடை (ற) இவற்றையும மேறபடி சூரணததில் சேரதது சேலம சருககரை சேர (சு) - ல ஒருபடி தணணீரவிடடுக கரைத்து வடிகட்டிப பாகுசெயது அதில மேறபடி சூரணஙகள் எலலாஙகலநது மூன்று விராகனெடை குஞசாசெய, பசுவினசெய சேர் (௩) தேன சேர் (உ) இவற்றையும லேகியததில கலந்து பககுவமாய லேகியஞ்செயது கொளளவும. வேளை ஒனறுககு கழறசிககாயளவாக இரணடு வேளையும உடகொளக.

இந்தமன்மத சிந்தாமணி லேகியத்திஞல
சுவஸ்தமாகும் வியாதிகள்.

(அச) வாதம. வாதமேகம, பித்தமேகம, தந்திமேகம, சீழபபிரமியம, இரததபபிரமியம, மூததிரகிரிச்சரம, கிராணி, யோனிசூலை, அஸ்திகததோஷம, அஸ்திசுரம, எலும்புருககிதோஷம, தாதுநஷடம. தேகம இளைத்தல, தேகககிறமமாறல், முதலியவைகளாம. இசசாப்பததியம.

பாப்பு வைததியா,
மன்மதசிந்தாமணி திருத்தி.

முன்னெழுதிய மன்மதசிந்தாமணி லேகியத்தில் சருககரை, தேன், செய, இவைதவிற மற்ற சாமானகள், கிழங்குகள், பால் இவைகளெல்லாம சேரத்து இடித்து ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு ஆறறுசலம் இந்த சாமான்களுககு

மேல ஒரு சாண் சலம நிற்கும்படியாக ஊறறி அறுபது நாழிகை யூறவைததுப் பிறகு மறுபானையில ஊறறி அந்தப பானைவாயில் வாலைவைத்ததிருத்தியிறக்கி அநதத்திராவகத்துடன கொடிமுநதிரிபபழம, பேரிசசமபழம, கொளிஞ்சிபபழம, நாரத்தமபழம், எலுமிசசமபழம, துரிஞசிப்பழம, மாதுளமபழம, தமரத்தமபழம, அததிபபழம, இலநதைபபழம, நருவுளிபபழம, விளாமபழம, பாலைபபழம, கமபளிபபூசசிபபழம, கோசிபபழம, அறுசிபபழம, ரஸதாளிப்பழம, பசசைநாடமபழம, கொயயாபபழம, சனனககருமபு, நாணறகருமபு. இவைகளெலலாம வகை யொன்றுக்கு காலசசோசாற றெடுதது முன்திருத்தியில் சோத்து இரண்டாந்தடவையும முறைபபடி திருததியிறககி சீசாவில பததிரபபடுததவும வேளையொனறுககு இரணடு விராகனெடையாக இரணடுவேளையும பானஞ்செயயலாம. முன கண்ட வியாதிகள தீரும. இசசாபததியம.

வாடடாத்துகியானியாா.

அடிகாயப்பற்று.

வாகுபடி (வ) கேழவரகு படி (வ) இவவிரண்டையும வறுததும, கரியபோளம பலம (க) காசிக்கட்டி பலம (க) கார்போக அரிசி பலம (௭) கடுககாய பலம (க) கஸிபபாககுபலம் (க) குக்கில் பலம (க) இவற்றைத்தூள் செயதும சோத்துப் பாலைபபட்டை கஷாயத்திலல சேக அரைத்து எலுமிசசம்பழஞசாறறிற கலநது பறறுபபோட அடிபட்ட வீககம, இரததககட்டு, அதனுலுணடான சோது, வலி இவைகளெல்லாம சொஸ்தமாகும.

கியானியாா.

வாதராட்சஸ மாத்திரை.

இரசம் சோ அரையே அரைககால் கருஞசீ சோ (வ) வெண்காரமசோ (வ) கெநதகஞ்சோ் (க) மிளகுசோ தூலிலை அரைக்கால், மஞ்சிலை சேர் அரைக்கால், அயபஸ்பம சேர் அரையே அரைககால, லிஙகம்சேர் (வ) காசிக்கட்டிசோ

அரைககால், இந்த ஒன்பது சரகளையும கல்வத்திற்போட்டுக் கொடிவேலிககஷாயத்தினால் அலலது காட்டாமணக்குபபாலினால் (௰உ) சாமம அரைத்து அதை வில்லைசெயது தாளிசசட்டியில் மணறபோட்டு அடுபபில்வைதது அந்த மணலின்மேல் கிளிஞ்சில்வைதது அதில் வில்லைவைத்து எரிதது எடுத்துககொள்ளவும தக்க அனுபானததிறகொடுகக வாயு, முதலியவை தீரும.

கியானியார்,

இராஜ பூபதி மாத்திரை.

அயபஸபம, ரசம, கெநதகம, மிளகு, கருஞ்சீரகம், இவை வகையொன்றுககுச சோ காலேஅரைககால், தாளகமசேர (காலேஅரைககால) இந்த ஆறுவகையுஞ்சோதது பெருஞ் செருபபடிசசாறவிட்டு எட்டுசசாமம அரைதது இஞ்சிச சாறறில எட்டுசாமம அரைதது வில்லைதட்டி உலர்ததி வாலுகாயந்திரததில வைத்து எரிததுபபாகமாய் மாத்திரை செயது வாதசுரம, பிததசுரம, சன்னி, தோஷம ஆகிய ரோகஙகளுககு அனுபான விசேஷஙகளிற கொடுககலாம.

கியானியார,

சிந்தாமணி மாத்திரை

அயசிந்தூரம, நிமிளை சிந்தூரம, ரசசிந்தூரம, காரியசிந்தூரம இவை வகை - க - ககு சோ காலே அரைக்கால்) ரசகறபூரம் சோ (வ) மனோசிலை சோ (வ) காந்தம், சூரசா, தாளகம, இந்த மூன்றுஞ்சும உருககினது பலம (க) லிஙகம சோ ஒணணே முக்காலே பணாககால் இவைகளெல்லாவற்றையும கொடிவேலிககஷாயததினால் (௰உ) சாமம அ[illegible]து வில்லைதட்டிக்காயவைத்து கருஙகோழிமுட்டை [illegible] [illegible]து வாலுகா யநதிரததில் எரித்துப் பதமா [illegible]துகொளளவும. சுரம், தோஷம், சன்னி, சயம, [illegible] இவைகளுககெல்லாம தக்க அனுபானத்திற் கொடுபபது.

இயானியார்,

குன்மக்குடோரி மாத்திரை.

அத்திராகம் பலம் (க) உருக்கி அதில் மனோசிலைத்தூள் பலம் (க) போட்டு குழஞ்சிவேரினால் புரட்டிக்கொடுத்தால் நல்ல பஸ்பமாகும். அந்தப்பஸ்பத்துடன் செவ்வீரம் பலம் (க) லிங்கம் பலம் (க) ரசம் பலம் (க) கெந்தகம் பலம் (க) விடத்தலைவேர்ப்பட்டை பலம் (க) இவைகளெல்லாவற்றையும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் ஆறுஜாமம் அரைத்து வில்லைசெய்து உலர்த்திவாலுகாயந்திரத்தில் வைத்து எரித்துக்கைமுறையாக எடுத்துத் தக்க அநுபானத்தில் கொடுக்க அஷ்டகுன்மம், வாயு முதலியவைதீரும்.

கியானியார்,

இலிங்கங்கட்டு.

இலிங்கம் பலம் (கo) தாளகம் பலம் (கo) கந்தகம் விராகனெடை (௬) சூடம் பலம் (௩) செவ்வீரம் பலம் (௭) இவற்றுள் லிங்கத்தைத் தவிர மற்றசரக்கு நாலுந்தூள்செய்து முட்டையைப்பொத்து அதில அரைவாசித் தூளைபோட்டு அதன்மேல் லிங்கத்தைவைத்து மற்ற பாதித்தூளை மேற்படி லிங்கத்தின்மேற் போட்டு வாலுகாயந்திரத்தில் வைத்து எரிக்கவும். இந்தப்பிரகாரம் மூன்று முட்டையிலடக்கி இக்கட்டை யெரித்து அந்தந்த சமயத்தில் கைமுறையாக எடுத்துக்கொள்ளவும். சுரம், தோஷம், வாயு, மேகம், இவைகளுக்குத்தக்க அனுபானத்தில் கொடுக்கலாம்.

கியானியார்,

சுழிகண குடோரி.

மேற்சொல்லிய லிங்கக்கட்டில லிங்கக்கட்டியின கீழ் மேலிருந்தெடுத்த தூளையெல்லாம சேர்த்து அதனுடன் சாதிலிங்கம சேர் (அரைக்கால்) ரசகற்பூரம சேர் (அரைக்கால்) சேர்த்து கையாந்தகரைச்சார்விட்டு எட்டுச்சாம அரைத்து பில்லைதட்டிக காயவைத்து வாலுகாய ...சா

கச ...டிசோ

திரத்தில்வைத்து கைபாகமா யெரித்து மாத்திரை செய்து கொள்ளுகிறது. சன்னிரோகம், கபரோகம். கபவாயு இவை களுக்குத்தக்க அனுபானங்களில கொடுக்கத்திரும்.

கியாணியார்,

ரசகற்பூரக்கட்டு.

ரசகற்பூரம் விராகனெடை (ரு) ஆறுதடவைசுத்திசெய்த கெந்தகம்பலம் (க) இந்த இரண்டுமெ வாலுகாயந்திரத்தில்வைத்து கைபாகமாக எரித்து எடுத்து தோஷம், சன்னி, வாயு ஆகியவைகளுக்குத்தகக அனுபானத்தில் கொடுக்கத்திரும. சிரங்கிறகுப பசுவின் வெண்ணெயில் குழைத்துப்போடவும.

கியாணியார்,

ஆநந்த ப்யிரவ மாத்திரை.

ரசம் பலம் (ரு) கெந்தகம் பலம (ரு மனோசிலைபலம் (ரு) லிங்கம் பலம (ரு) வெண்காரம பலம் (ரு) கருஷவி பலம் (ரு) மிளகு பலம் (ரு) இவைகளெல்லாவற்றையும் கற்றாழைச்சாற்றினால் ஆறுசாமம், எலுமிச்சமபழச சாற்றினால இரண்டுசாமம அ 'றதது விலலைதட்டியுலாத்தி வாலுகாயநதிரததில்வை! தரிதறு எடுதது தகக அனுபானததில் கொடுக்க சன்ன தம், தோஷம், சூலைக்கட்டு இவைகளெல்லாம் குணமா , ம.

கியாணியார்,

பூரணசந்திரோதய மாத்திரை.

மனோசிலை பலம் (க) ரசசிந்தூரம பலம (உ) அயசிந்தூரம் பலம் (ரு) காரீயபஸ்பம பலம (ரு) நிமிளைசிந்தூரம பலம (உ) கெந்தகம் பலம் (ரு) லிஙகம பலம (எ) இவைகளெல்லாவறறையும பொடித்துசசேர்த்துக கோழிமுட்டையின் கருவை நீககி, மேறபடி முட்டைக்கு நான்கு சீலைமண் செயது உலர்த்தி அதற்குள்போட்டு வாலுகாயந்திரத்தில் வைத்தெரித்தெடுக்க ஒரே கட்டியாயிருக்கும். தக்க அனு

பானங்களில் கொடுத்தால் தோஷம், சன்னிவாதம, சூக்ஷம வாயு இவையெல்லாங் குணமாகும.

கியானியார்,

அர்த்தநாரீசுவர மாத்திரை.

ரசசிந்தூரம் பலம (க) லிங்கம பலம் (உ) காரியசிந்தூரம பலம (உ) பிமிளிசிந்தூரம் பலம (க) கெந்தகம பலம (உ) இந்த அஞ்சும ாசுவரபாகசரக்காம். மனோசிலை பலம (க) தாளகம பலம (எ) நாகபஸ்பமபலம (எ) வெள்ளியபஸ்பமபலம (எ) ரசமபலம (எ) ரசகற்பூரமபலம (உ) கெந்தகம் பலம (உ) இந்த ஏழுவகையும் ாசுவரிபாக சரககாம். இந்த இரண்டு பாகசரக்குகளையும பொடித்துக்கலந்து வாலுகாயந்திரத்தில வைதசெரித்செடுக்க மாத்திரையாம. சுரம, சன்னிபாதம், குன்மம, இவைகளுககுத்தக்க அனுபானங்களிற கொடுத்தால் குணமாகும்.

கியானியார,

இரகுராமபாணமாத்திரை.

ரசமபலம் (க) கெந்தகமபலம் (உ) மனோசிலைபலம் (கஎ) தாளகம்பலம் (க) ரசகற்பூரம்பலம் (உ) கொம்பரக்குபலம (க) சாம்பிராணிபலம் (க) இவைகளெல்லாவற்றையுங் காட்டாமணக்குபபாலில அரைத்து வில்லைசெய்து புடம்போட்டு மாததிரைசெயது சகலரோகத்துக்கும ரோகம் அறிந்து அனுபானசகிதமாய்க்கொடுத்தால அவை குணப்படும.

கியானியார,

காலாநந்த வாதராக்ஷஸ மாத்திரை.

ரசம்பலம் (ரு) கெந்தகமபலம் (ரு) முருதார்சிங்கு பலம (ரு) பிமிளிசிந்தூரம்பலம (ரு) இந்நான்கையும் எலுமிச்சம் பழசசாற்றால் நாலுசாமம் அரைத்து உருண்டைசெயது புடம்போட மாத்திரையாகும். தக்க அனுபானங்களில கொடுத்தால் சகலரோகங்களும் குணமாகும்.

யோனியார்,

நரசிம்ம மாத்திரை.

ரசம் பலம (உ) கெந்தகம் பலம (உ) இரும்பு அற பொடிபலம (உ) எருஅறபொடிபலம (உ) இந்நான்கையும புடம்போட்டு மாத்திரைசெய்து பக்ஷவாதம், சன்னி, குன் மவாய்வு இவைகளுக்கெல்லாம் அனுபானங்களிற்கொடுத் தால் அவை குணமாம்.

யோனியார்,

மேகநாத மாத்திரை.

காரியசிந்தூரம பலம (ரு) சாதிலிங்கம பலம் (ரு) ரசகற் பூரமபலம (வ) கெந்தகமபலம (ரு) இந்நான்கையுமவாலுகா யந்திரத்தில் உருக்கி மாத்திரைசெய்து மேகத்துக்குத்தக்க அனுபானஙகளில் கொடுததால் குணமாகும.

யோனியார்,

உருக்குவாத ராக்ஷச மாத்திரை.

இரசம் சேர (அரையே அரைககால) கெநதகம சேர (க) லோகம சேர (காலே அரைககால்) கருனுவி சேர (வ) மிளகு சேர (காலே அரைக்கால்) விஙகம் சேர் (வ) வெண் காரம் சேர் (வ) மனோசிலே சேர் (அரைககால்) காந்தமசேர் (அரைக்கால்) இவைகளெல்லாவறறையும வாலுகா யநதிரத் தில் உருக்கி சன்னி, தோஷம, வ'தம, வாயுகள ஆகிய இவைகளுக்கு தகக அனுபானஙகளில் கொடுததால் அவை குணமாகும.

யோனியார்,

கெந்தகத் தைலம்.

விளக்கெண்ணெய் சேர (க) கறுப்புசசெங்கொட்டை சேர (க) கெந்தகமபலம் (க) இந்தமூன்றையுந்தைலம இற க்கி, அதில் விராகனெடை (உ) பாலரசம் விராகனெடை (க) இந்த இரண்டும் ஒன்றாயக்கலந்து தேன்விட்டு மத்தித்து

வேளை ௧ - க்கு (௨) பணவெடைகொடுக்க சன்னி, வாதம், தோஷம், மேகம், வாயு விரணங்கள், பக்ஷவாதம இவைக ளெல்லாம குணமாகும். இச்சாபத்தியம.

கியானியார்,

ஸ்நாநதைலம்.

நல்லெண்ணெய சேர் (௪) கற்றாழைச்சார் சேர (௮) செவ்விளநீர் சலம் சேர் (௮) பொறறலைகையாந்தகனாச் சாரசேர் (௪) நெல்லிக்காய்ச்சாரசேர (௪) தாமரைக்கிழங்கு சேர் (௪) கையாந்தகரைச்சார் சேர் (௪) எலுமிச்சப்பழச சார சேர (௪) பசுவின்பால் சேர (௰௨) சந்தனத்தூள பல ம் (௩௰) இதில் ஆறுமரக்கால் தணணீர்விடடு (௧௦) மரக்கா லாகக்காய்ச்சி யிறக்கி அதில் சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு, சாதி க்காய், சாதிபத்திரி, கிராமபு, கோஷ்டம், சிறுநாகபபூ, வெ ட்டிவேர் நெல்கடடை, வாலமிளகு, கஸ்தூரிமஞசள், சிறுதேக்கு, ஏலகம, கொத்துமல்லி, அக்கராகாரம, வகை யொன்றுக்கு விராகனெடை (௨) இவற்றைப் பசுவினபால் விடடு அரைத்து பாலில் மேறபடி சாமானைக்கரைத்து எண்ணெயிறபோட்டுக் கஷாயமும சாரவகைகளையும்சேர் துப பதமாயக காய்ச்சி யிறக்கிக்கொள்ளவும. தைல வடி கடத்தில பச்சைக்கறபூரம, குங்குமபபூ, கஸ்தூரி, கோரோ சனை, புனுகு, வகையொன்றுக்கு விராகனெடை (௨) இவ றறைப் பொடித்துப்போடடு தைலத்தையூறறிவைக்கவும. தைலத்தை ஆரோக்கிய ஸ்நானம செயதுவநதால் மூலவா யு, கபாலவாயு, மேககாங்கை, வாயு, குனமம, அரோசிகம முதலிய சகலரோகங்களும நிவாரணமாகும.

கியானியார்,

கணத்தைலம்.

கொட்டைமுத்தெணணெய் சேர் (௨) பசுவினபால்சேர் (௨) முலைபபால சேர (௪) இளநீரசலம சேர் (௨) கறுவ ளிப்பட்டைச்சார் சேர் (௨) துளசிச்சார் சேர் (௨) நெல்லிக்

காய்ச்சார் சேர் (உ) பொன்னாங்காணிச்சார் சேர் (உ) முசு முசுக்கைச்சார் சேர் (உ) சிந்திற்கொடியிலைச்சார் சேர் (உ) வல்லாரைச்சார்சேர் (உ) முடக்கொற்றான்சார்சேர் (உ) கற்றாழைசசார்சேர் (உ) தணணீர்விட்டான் கிழஙகுசார் சேர் (க) கையாந்தகரைசசார் சோ (உ) கறபூரவல்லிசசார் சேர் (உ) சிறுகீரைசசார் சேர் (உ) கரும்புசசார் சேர் (உ) இவற்றையொன்றாய்க கலநது நிலபபனைவோ, நன்னாரிவேர், வெட்டிவேர், விளாவோ, கோரைக்கிழஙகு, தாமரைவளை யம, கொட்டிககிழஙகு, நெய்தற்கிழஙகு, வகையொன்றுக் குப்பலம் ஒன்று இவறறையிடித்து அதில் இரண்டுமரக் கால் தணணீரவிடடு காலமரக்காலாககாசசி றன் மருந் துடன கலநது சுககு, மிளகு, திபபிலி, கடுபுகாய், தான் றிக்காய, நெலலிமுள்ளி, சிறறரத்தை, ஏலம்அதிமதுரம், சீரகம, கருஞ்சீரகம, செமமரக்கட்டை, சந் னம், வெந்த யம, மாசிககாய், சாதிக்காய், பததிரி, கிரா ', வகையொ ன்றுக்கு விராகனெடை (உ) இவறறில இ சலம்விட்டு மெலலீசாக அரைத்து மேறபடி இளநீச ல்கரைதது ஒன்றாய்க்கலந்து அடுபபேறறிப் பதமாய்நக்கிக்கொளள வும். அந்த எண்ணெயில பேரீச்சங்காய, சாககரை, கற் கண்டு, வகைககு விராகனெடை (உ) பொடிததுபபோடடு வைததுககொண்டு காலையில ஒரு கரண்டி மாலையில் ஒரு கரண்டி விழுக்காடுகொடுத்தால் பதினெட்டுகணமும குண மாகும.

கியானியாா,

வேப்பெண்ணெய் நெய்.

வேப்பெண்ணெயநெய் கைபாகமாகச் செய்துகொண்டு (அம்) வாதத்துக்கும விஙகக்கட்டு அரைப்பணவிடைமத்தித் துகாலையில் அரைப்பலமநெய் மாலையில அரைப்பலநெயகொ டுக்கவும், பத்தியம் - புளிப்பு, உறைப்பு, வாயு பதார்த்தம் இவை ஆகா. இச்சாபத்தியம். வேபபெண்ணெய் பாகம் பின்னா சொல்லப்படும்.

பாப்புவைத்தியர்.

மகாவில்வாதிலேகியம்.

மேற்புறணியெடுத்த வில்வவேர, சேர (ஙு) நன்னாரிவேர், குழஞ்சிவேர, நாரத்தமவேர், எலுமிச்சம்வேர், விளாவேர், குட்டிவிளாவேர், முசுமுசுக்கைவேர, வறப்பூலாவேர், கீழா நெல்லிவேர, ஆவாரைவேர், அம்மானபச்சரிசிவேர, சிறுகீரைவேர், பொன்னாங்காணிவேர, நரிப்பயற்றமவேர், செய்ச்சுண்டிவேர், அறுகமவேர, அதந்திவேர, துத்திவேர், நறுவுளிவேர், சஙகமவேர், பனைவேர, ஈச்சமவேர கருவேலமவேர், அழுக்கராவேர, நிலாவாரைவேர, சீயக்காயவேர, (இதை மேற்புறணி நீக்கிக்கட்டைவேர எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும்) முசுமுசுக்கட்டைவேர், ஊசிப்பாலைவேர, பேராமுட்டிவேர், சிறுமுட்டிவேர தகரைவேர (இதை மேறபுரணிநீக்கிக் கட்டைவேர எடுததுககொளளவும.) தக்காளிவேர, சிந்தில்வேர, (இதைமேற்புரணிநீக்கிஎடுத்துக்கொள்ளவும) வெட்டிவேர, விலாமிச்சவேர, வகைக்குப்பலம (கஉ) சீயககாயீரக்கு, கருவேபபிலையீர்ககு, நெலலியீர்ககு, வெடபாலையீரககு, புளியிளீர்ககு, ஆவாரையீரக்கு, துத்தியீரக்கு, வில்வஈர்ககு, கஞ்சாஙகோரையீர்க்கு, நன்னாரியீரக்கு, மாஈர்க்கு, ஒதியமீரககு, வேலனீரக்கு, விடததரையீரககு, இவைகளவகைக்குபபலம(க) கோரைககிழஙகு, ஆமபல்கிழங்கு, நெய்தலகிழஙகு, அல்லிககிழஙகு, செஙகழுநீர்ககிழஙகு, நிலப்பனைககிழங்கு, குணடோசிககிழஙகு, தண்ணீர்விட்டான்கிழஙகு, கொடடிககிழஙகு, செவவல்லிக்கிழங்கு, பனங்கிழங்கு, பச்சநாடன்வாழைக்கிழங்கு, இந்தக்கிழஙகுகளை வறறலாககாயவைத்து வகையொனறுக்கு பலம (க) சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு, தாளிசபபத்திரி, லவஙகப்பததிரி, சிறுநாகபபூ, சீரகம, கொத்துமல்லி, கூகைநீர், அதிமதுரம, வாய்விளஙகம சடாமஞசில கருஞ்சீரகம் கடுககாயததோல, தான்றிக்காய்த்தோல், நெல்லிமுள்ளித்தோல், கோஷ்டம், செவியம், காட்டுததிப்பிலி, மூலம, சகதனத்தூள், பறஙகிப்

பட்டை, சன்னலவங்கப்பட்டை, பெருலவங்கப்பட்டை,
கிரந்திதகரம், சிறுதேக்கு, கற்கடகசிங்கி, துருலெப்பை, பற்
பாடகம், அரத்தை, சண்பகப்பூ, வாலமிளகு, நீர்முள்ளி
விதை, தக்கோலம, சோம்பு, வெந்தயம, தாமரைவளையம,
இஸ்பகோல்விதை, தேற்றுங்கொட்டை, இவைகளெல்லாம
வகைககுப் பலம (க) எல்லாவற்றையுஞ்சேர்தது இடிதது
வஸ்திரகாயஞ்செய்து பாதமபருப்பு மேல்தோல் நீக்கிக்
கொள்ளவும, பருத்திப்பருப்பு, திராடசபபழம, பேரீசசம
பழம, வகைககுப் பலம (க) இநதவகைகளை மேறபடி
சூரணங்களுடன சேர்த்து அலாதது சாதிககாய விராக
னெடை (ச) சாதிபபததிரி விராகனெடை (ச) கிராமபு
விராகனெடை (உவ) ஏலம விராகனெடை (குங்குமபபூ
விராகனெடை (அ) கோரோசனம விராக பச
சைகறபூரம விராகனெடை (அரைககால்) இ னெ
லலாவறறையும நெகிழபபொடிதது மேறபடி சூரண திற்
சேர்தது எலுமிசசமபழம, நாரத்தமபழம, கொழுஞ்சிபபழ
ம், மாதுளபபழம, தூரிஞ்சிப்பழம், ரஸ்தாளிபபழம், கரு
மபு, வெஙகாயம, இஞ்சி, வகையொன்றுக்குச் சா சோ (வ)
இநதச்சாருவகைகளை யொன்றாய்க்கலநது அதில், விதைநீ
ககித் துணியிலபிழிந்த விளாமபழச்சதை சேர் (க) கரை
த்து, முன சித்தபபடுத்திவைத்திருககிற சூரணத்தில் கொ
ஞ்சங் கொஞசநதெளிததுப பிசைந்து வெயிலில்வைக்
கிறது இவ்விதம இநதரசம முழுவதும சுவரசசுவர அந்த
ச்சூரணத்தில் தெளிதது ஒருநாளையில நனறாய்ககாய
வைத்து இடித்து வஸ்திரகாயஞசெயது முன்னெழுதிய
வோகள, குசசிகள் முதலியவைகளை மெல்லிசாக நறுக்கி
பெரிய பானையில் எட்டுபபடி சலம்விட்டு அதிலபோ
ட்டு ஒருபடிசலமாகக் காய்ச்சி இறககி வடிகட்டி பசுவி
ன்பால் சேர் (உ) காயசசி எலுமிசசம பழசசார்விட்டு
முரிதது சலத்தை வடிகட்டி இந்தகஷாயத்தில் சேர்க்கி
றது. கற்கண்டு சேர (ச) அந்த கஷாயத்தில் சேர்த்துப்
பாகுசெய்து பாகுபதமாகுமபோது இந்த இரண்டுசூரண

றும் ஒ ன்றுய்சசேர்த்துபாகிறகொடிப்பசுவினெய் சேர் (௩) தே. ன் சேர் (௩) இவற்றை முறையேசேர்த்துக் இண்டி லேகியபத மாயிறக்கிக் கொள்ளவும. வேளையொன்றுககுக கொட்டை ப்பாக்களவு இரசுவேளையுஞ் சாப்பிடவும.

இந்த மகா வில்வாதிலேகியத்திஞல்

சோஸ்தமாகும் வியாதிகளாவன:

வாதம, பித்தம், சிலேற்றுமம ஆகிய இவற்ருலுண்டான வியாதிகள், கபரோகம், க்ஷயம, கபசுரம, வாதசுரம, பித்தசுரம, சிரணசுர வாயில் தண்ணீரூறல், வாயிஞல கபமுவிழுதல், விக்கல் ரோசிகம, மாாவலி, ஊாததமுகவாயு, ஊாத்தமுகபித்தம, சாபிதோஷம, தோஷம, இவைகளாம. இரத்தவிாத்தியும் வீரியவிாத்தியுமுண்டாகும.

கியானியாா,

யுக்கட்டிக்குப்பற்று.

கடுக்கு கஸ்தூரிமஞ்சள், ஈசுரவோ, கழறசி வேர், அமு முங்கு, மரமஞ்சள், இவை வகைககு விராகனெடை ண்ணீரிஞல நெகி அரைததுக கொதிக்கவைததுப் போட வாயுககட்டி, குறறல், வலி இவை நீங்கும. யாரமபத்திலபோட்டால அழுங்கிப்போம. பழுததட போடடால கட்டி யுடைநது போகும்.

கியானியாா,

குண்டலாதிலேகியம்.

சங்கம்வேர், கண்டங்கத்தரிவேர், முள்ளிக்கததரிவேர், நெருஞ்சிவேர், மூககுத்திப்பூண்டுவோ, பூளைவேர், வில்வவேர், முன்னைவேர், வாகைவோ, பாதிரிவோ, குமிழம்வேர், கீழ்காய்நெல்லிவேர், சிறுதேக்கு, காட்டுமூலம், சித்தர்முலம், செவியம், இவைவகைக்குப்பலம் (க) இவற்றையிடித்து ஒருபானையில்போட்டு அதில் எட்டுமரக்கால் தண்ணீர்விட்டுக்காய்ச்சி ஒரு மரக்காலாகச சுண்டவைத்து இறக்கிக்கொள்ள

வும். அதைத்தெளியவிட்டு அதில் பழையவெல்லம் சேர் (௩0) கரைத்து வடிகட்டிக்கொள்ளவும். பிற ...டு ...ப்பிலேற்றிக் கொதிக்கவைத்துப் பாகுபதமானவுடன் ...கு அ... ...டன் இட் ...பிலிபலம் (உ0) கூகைநீரபலம் (*) ஏலம்பலம் (...) லவங்கப்பட்டைபலம் (௩) லவங்கப்பத்திரி ... (௩) சீரகம் பலம் (௩) ஓமபலம் (௩) பெருங்காயம்பலம் (௩) சிறு தேக்குபலம் (உ) கர்க்கடகசிங்கி பலம் (...) அரவொடி சிந்தூரம்பலம் (௪) மிளகுபலம் (௪) சுக்கு ...லம (அ) இந்தச் சரக்குகள பதின்மூனறில் சிந்தூரந்தவிர மற்றவைகளை யிடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து அந்தசூ...த்துடன் மேற்படி செந்தூரத்தையுங்கலந்து மேற்படி ...ாகிலபோட்டு அகப்பையினால்கிணடி தேன்சேர் (உ) ...ட்டு நன்றாய்க் கிண்டி ஒரு பீங்கான்பாத்திரத்தில் வைத்துக்கொள்ளவும். வேளையொன்றுக்கு பெரிய கழற்சிக்காய்ப்பிரமாணம் இரண்டுவேளையும அரைமண்டலம உட்கொண்டால் சுவாசகாசம முதலானரோகங்கள சொஸ்தம ...செசாபத்தியம.

நாகம,

சோகநாதித்தை

புங்கமபட்டை, பிரம்படடை, ப... ...டை, இலுப்பைப்பட்டை, புரசமபட்டை, அழிஞ்சி...டை, எட்டிப்பட்டை, ஒதியம்பட்டை, சங்கமவே...பட்டை, ஊழலாத்திப்பட்டை, நாவல்ருக்ஷத்து வேப்பமபட்டை, பூவரசமபட்டை குவளம்பட்டை, குட்டிவிளாம்பட்டை, சிவனாவேமபு, வகையொன்றுக்குபபலம (௩௫) இவற்றையிடித்துப் பெரிய பானையில்போட்டு (௩0)படி சலமவிட்டுக் கொதிக்கவைத்து (௪) படி கஷாயமாயிறக்கி வடிகட்டி அதில் ஆடுதீண்டாப்பாளைச் சார்படி (க) கழற்சியிலைசசார்படி (க) வெள்ளறுகு இலைச்சார்படி (க) சங்கங்குப்பியிலைச்சார்படி (க) சிறுசெருபபடைசார்படி (க) கொட்டைகரந்தையிலைச்சார்படி (க) பொடுதலையிலைச்சார்படி (க) நல்லெண்ணெய்ப்படி (௪) இவையெல்லாவற்றையும் விட்டுக்கலந்து அடுப்பிலேற்றி பதங்

ங்பபட ர் (கவ) சோங்கொட்டைபலம் (சு) மேற்படிகொட ட்டையின் மூக்கைவெட்டிக்கொள்ளவும். இவ்விரண்டுசரக்கையும் மெலலிசாகயிடித்துத் தூள்செய்து மேற்படி எண்ணெயிற்கலந்து கமலாக்கினியாயெரித்து மெழுகுபதத்தில் விரல்வைத்துபபார்த்தால் சுடாது. இந்தப்பதம்பார்த்து இறக்கிவைத்துக்கொளளுகிறது. இந்தயெண்ணெய காலைமாலை இரண்டுவேளையும ஒருகாண்டிவீதம் கொடுக்கவும்.

இதறகுப்பததியம.

மூளைககீரை, மொசசைப்பருப்பு, உடுமபு, முயல், கௌதாரி, காடை, உளளான், பசுவின்மோா, உப்பு, இவையாம். எண்ணெய் (ம௲) காள் சாப்பிட்டுப்பின்பு கலலெணணெய் தேயத. வெநநீரில்முழுகவும்.

ரு மேகநாதியெண்ணெயின் உபயோகம்.

கால்பிடிபபு, கைபிடிப்பு, கடி, வெடிசூலை, மேகத்தடிப்பு, வெரிகுஷ்டம, சொரிசிரஙகு, அரையாபபு, பௌததிரம, வேஙகப்புற்று, மதுமேகம, மேகசமபநதமான வியாதிகள விலகை சொஸதமாகும.

கி முததுசாமிதீட்சதா.

இ இரசபூபதிமாத்திரை.

ச பாஷ சம விராகனெடை (சம) சுததிசெயத கெநதகம் விராக னடை (சம) சுததிசெயத கருஞவி விராகனடை (உம) ரமபிரபஸபம விராகனெடை (உம) வெள்ளைமிளகு விரா னடை (சம).

தாம்பிரபஸ்பஞ்செய்கிற விதம்.

நல்லதாம்பிரம வேண்டியமட்டுமஉருக்கி நொசசியிலைசசாற்றில்சாய்த்து மறுபடியுமுருககி முனபோலபுசி னமேற படி சாற்றில் சாயககவும, இபபடி மூன் ரு ககிச் சாய்த்து பிறகு பிரண்டைசசாற்றி யுருககி ஊறறிப்பின்பு காட்டுக்கரசை முன்பால உருககிச்சாயக்க தாம்பி

அந்தத்தாம்பிரத்தை மெல்லிய தகடடித்து பு இலையை பிடித்து ஒருபாண்டையில்போட்டழுத்தி அதன்மே, அந்தத் தகட்டைவைத்து மேலும் அந்த இலையைத்தூவி அந்த இலை மூழ்கிறவரையில் தண்ணீர்ஊற்றி அடுப்பேற்றி ஒரு சாமந்தீப்போட்டு ஒருநாள் முழுமையும் வைத்து மறுநாள் தகட்டையெடுத்துககழுவி இந்ததகட்டுக்குச சமன்நிறை லிங்கத்தை எலுமிச்சம்பழச சாற்றால் நெகிழ அரை த்து அந்ததகட்டிக்குக் கவசம செயது ஒரு ஓட்டில், தாம் பிரஎடை கெந்தகம, அதேயெடை நிமிளை இவ்விரண்டை யுந்தூள்செய்து கொஞசந்தூள்பரப்பி அதன்மேல்முன்கவ சமசெயத தாமபிரத்தகட்டைப்பரப்பி அதன்மேல் தூள் போட்டு அதன்மேல தகட்டைபபரபபிபபடி ஒன்றுமே லொன்றுகபபரப்பி மேல் ஓடுமூடி சீலைமண்செய் பெரிய வராக புடமபோட்டு ஆறினபிறகு எடுக்ககை ல் நொ ருக்கித தூளசெயயுமபடியாகவிருக்கும், அநததகட்டுக்கு சசமனெடை கெநதகம் ஒவவொரு புடததுககும் சேர்த்து ககாட்டுககரணைரசத்தினுல் முமமூன்றுசாமம அரைதது வில்லைதட்டிக காயவைதது ஏழுபுடம போடுகிறது. முத ல்புடம (௧௦) முழம உயரம (௧௦) முழம அகலம ; மற் றபபுடம ஆறும (௧) முழம உயரம (௧) முழ அகலம; இந்தவிதம ஏழுபுடம ஆனல தாமபிரபஸ்பம கருப்பா யிருக்கும.

கெந்தகத்தின் சுத்தி.

வேண்டிய அளவு கெநதகம ஆலக்கரண்டியில ட்டு உருககி கையாந்தகரைசசாறறில்சாய்ததுக கழுவிஎ த்து கொளவதே சுததி.

கருஞெவியைக் கோமூததிரத்தில மூனறுநாளுமவைத் தெடுத காயவைதது தூளசெயது வஸ்திரகாயஞ்செய்து எ ளவும்.

௩ மருந்துசெய்கிற விபரம்.

தகம இந்த இரணடையும் கலவத்தில் அரைதது நன்றாய்க்கருப்பானவுடன்

அதனுடன் தாம்பிரபஸ்பம் விராகனெடை (உ௰) சேர்த்துள் ௩ாகனெடை (௰) இவ்விரண்டுமசேர்த்து செருப்படிச்சாற்றினுல் ஆறுசாமம அரைத்து இலந்தைப்பழம் பிரமாணம உண்டைசெய்து காயவைத்து ஏழு சீலமண்செய்து காசிகுப்பியில் அடைத்து அந்தக்குப்பியை சிந்தூரஞ்செய்கிற சட்டியில் (௪) விறற்கடை மணல்பரப்பி அதன்மேல குப்பிவைத்துக குப்பிவாயளவு மணல்பரப்பி குப்பிவாயில் பலப்பகலவில்லைமூடி சட்டியை அடுப்பிலேற்றி ஒருசாதி விறகால் எட்டுச்சாமம கமலாக்கினியாயும, ... டுசாமம காடாக்கினியாயுமெரிதது, சட்டியாறின பிறகு குப்பியிலுள்ள உருண்டையைகல்வத்திலபோட்டு பாசகியிருக்கிறகருஞ்சீத்தூள விராகனெடை (௰) ... ம சேர்த்து மருநதுடன் கலந்து அதில (௪௰) விராகனெடை மிளகுத்தூளும சேர்த்து எல்லாவற்றையும ஒன்ருய இஞ்சிச்சாற்றுல் (௰௬) சாமம வெற்றிலைச்சாற்றுல் (௰௬) சாமம அரைத்து மாத்திரைசெயது ஒரு குன்றுமணிமுதல் இரண்டு குன்றுமணிவரையில கொடுக்கலாம. வயது, பலம, தேகபலம, ரோகபலம், காலபலம இவற்றிற்குத்தக்கபடி சம யோசிதமாயக கொடுக்கவேண்டும.

இரசபூபதிமாத்திரை அனுபானம்.

இஞ்சிரசம, வெற்றிலைச்சாறு இந்த இரணடும சரீரபலத்துக்கு தக்கபடி (௩) (௪) (௫) விராகனெடையும இவற்றுடன் இனனும யுகதமானதையுஞ் சேர்த்து அதுடன் மருநதாம அதன் சமனெடை மிளகுத்தூளுங்கலந்து சேர்த்துக்கொடுக்க.

சுரம், இருமல், க்ஷயரோகம், பாண்டுரோகம், காமாலை, வயிற்றுவலி, வாதரோகம, கபததுடன் வாந்தி, கபக்ஷயம், சன்னிபாதம, கடூரமானசுரம ஆகியவைகள் தீரும்.

பத்தியம்.

புளிப்பு, கைப்பு பதார்த்தம். பாகறகாய், கடுகு, கல்லெண்ணெய் இவைகள் ஆகா.

ஐயாக்கண் ஹுபின்னே,
பாலகரப்பன் விக்கவிஷாயம்.

சிவனார்வேம்பு, ஓமம், சதகுப்பை, கருஞ்சீரகம், க சீரகம், செகத்தாரிப்பட்டை, பூதகரப்பான்பட்டை, — ரிவோ, மரமஞ்சள, கன்னுரிவேர், நெருஞ்சிவோ, பூனைவோ், செவியம், திப்பிலி மூலம், செப்பு நெரிஞ்சிவோ, கண்டங்கத்தரிவேர், இவைவகைக்கு விராகனெடை (உ) இவற றையிடித்து இதில ஒருபலந்தூளில, சலம்சோ (௳) விட்டு எட்டொன்றாயச் சுண்டவைத்து இறுத்துக்கொடுக்கவும். இவ்விதம இரண்டுவேளையும் ஏழுநாள் கொடுத்து உப்பில லாப்பததியமவைத்து மறு ஏழுநாளும இச்சாப்பத்தியம வைததுப பின்பு ஸ்நாநமசெய்விகக முன்கண்ட வியாதி தீரும.

கருப்ப ஆரோக்கிய எண்ணெய்.

கொட்டைமுத்தெண்ணெய் சோ (௬) சுகந்குப்பியிலை, கிரந்திநாயகஇலை, மணித்தக்காளியிலை, முருக்கஇலை, சிறு செருப்படியிலை, வேலிபருத்தியிலை, கருநொச்சியிலை, வெண்ணொச்சியிலை, தொட்டகசாநதையிலை, கோழியாவாரையிலை, இவை தனித்தனியிடித்துப பிழிந்தரசம வகைக்குச சோ (க) - ம வெங்காயச்சாா சோ (உ) - ம மேற்படி எண்ணெயிற்சோத்துச்செங்கத்தாரிப்பட்டை, வக்கணத்தி ப்பட்டை, கருஞ்சீரகம, சதகுப்பை, அறததை, பூதகரப் பான்பட்டை, கமபிசின, மரமஞ்சள, வசம்பு, வெ ளாப் பூண்டு வகைக்கு பலம (வ) இவற்றை தண்ணீர்விட்டு நெகிழ அரைத்து அதிற்கலந்து இரண்டுநாள சிறுதீப் போட்டு மூன்றுநாள் எரித்து மெழுகுபதமாக வடிபக்குவமாயச சீசாவில் வைக்கவும். கர்ப்பஸ்திரீக்கு ருவதுமாதமநாள் (௬)கால்சேரளவுகாலையிலமாத்திரங்கொடுத்து உப்பில்லாப்பததியமவைத்து மறு மூன்றுநாளும் இச்சாபபத்தியம வைக்கவும்; பின்பு அருசாம்மாதம மூன்றுநாள் மூன்றுவீசம சோ் விழுக்காடு கொடுக்கவும். இப்படியே மும்மூன்றுநாள் ஏழாமமாதத்தில் சோ் அரைக்கா

அதனும் ஒன்பதாம் மாதத்தில் ஒரு காணடி வ தமரக்கவும் துள் த்து மூன்போல பத்தியம்வைக்கவும்.

டிசசா சவமானவுடன் குழந்தைக்குப் பத்துநாள் வரையில் மாண ம் குறைந்த அளவில் காலேமாலே யிரணடுவேளேயும் கொடுக்கலாம். பிற்பாடு மூன்றுவருஷம வரையில பேதி க்குக் கொடுக்கவேணடியபோது இந்த எண்ணெயையே கொடுக்கலாம். மேறபடி யெணணெய் குடித்ததினத்தில உப்பில்லாபபத் யமாயிருககவேணும. இவவிதம்செய்ய குழந்தைகளுக்கு அறையிறகாணும கருங்கிரந்திவராது. மூன்றுவயது வரையில் கரப்பானும அணுகாது. கருப்பம முதல இந்த எண்ணெய கொடுககாமலிருந்து பிளளேக்கு க்கரப்பான், கரப்பான் வி கம, கரப்பான் சிரங்கு ஆகிய வைகண்டால இநத எணணெய மூன்றுநாள் கொடுதது பத தியம்வைததால உததமம, இதை மூன்று மாசததிறகு ஒரு தடவை புதிதாயசசெயது கொள்ளவும.

ஐயாககண்ணுபிள்ளே.

மஞ்சட்காமாலேயெண்ணெய்.

மிருககிழங்கு, சீரகம, ஏலம, அரத்தை, மரமஞ்சள், இவை வகையொன்றுககு பலம் (வ) அரைத்து வெங்காயச சா சேர் (க) பசுவின்பால சேர் (க) கொடடைமுத்தெண் ணெய்சேர் (க) இவையெலலாவற்றையும் ஒன்றாய்ச்சேர்த் து மூதநாள் கொஞ்சநீபபோடடு இரண்டாநாள மெழு குப தமாகக்காய்ச்சி யிறக்கி வடிகட்டி ஒரு சீசாவில் வைத து கொள்ளவும. மஞ்சட்காமாலேக்கு ஒருவேளேக்கு ஒரு பல க மூன்றுநாள காலேயில் மாததிரம உட்கொண்டு உட லாபபததியமிருசக மேற்படி வியாதிதீரும. பததிய மிச் மலானால் (ரு) நாள்வரையில் காலேயில் ஒரு கரண் டியளவு கொடுத்து இசசாப்பத்தியமிருக்கத்தீரும.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளே.

மஞ்சட்காமாலேச் சூரணம்.

சந்தனத்தூள், அதிமதுரம், கோரைக்கிழங்கு, தறகோ லம், கோஷ்டம், செங்கழுநீர்க்கிழங்கு, முந்திரிச்சம்பழம்

பேரீச்சம்பழம், பொடுதலை, விலாமிச்சவேர், செவ்விழுள்ளி இவைவகையொன்றுக்கு பலம் (௭) இவற்றையொன்றாயி டித்து சூரணஞ்செய்து வடிகட்டி சூரணத்திற்குச்சமனெ டை சீனிசருக்கரைகலந்து ஒரு புதுக்கலயத்தில் வைத்துக் கொண்டு வேளை க - க்குக காலபலமாக, காலை மாலை யிர ண்டுவேளையும் கால்சேர பசசையரிசிக் கழுநீரில் கரைத்து சசாபபிடவும். இவ்விதம் உ௦-நாள் சாப்பிட்டு இச்சாபப த்தியமிருக்க மஞ்சட்காமாலைதீரும். கழுநீரில்லாமல் சூரண மாத்திரம் இருபதுநாள் சாபபிட பித்ததாலுண்டான கால் கை பெரிவு ஆகியவை தீரும்.

ஐயாககண்ணுபிள்ளை,

பாண்வேிக்கத் தேங்காய் மாத்திரை.

அறபொடிததூள் பலம் (க) கிட்டான்பலம் (க) தேங்காய் (க) அறபொடியையுங் கிட்டானையும் நெகிழ அரைதது தேங காயைபபொற்று அதிலுளள இளநீரை வெளிப்படுத்தா மல் அந்தர்தூளை யதிறபோட்டு தேங்காயக்குடுமியினால் அடைதது தேஙகாயின்மேல் ஒரு அங்குலம் பசுவின் சாணி தடவிக்காயவைததுப் புடமபோடவும. புடததின் திட்டம் தேங்காய வெடிககுமபடியாகவும் மேற்படிகொட்டாங்கச்சி கருகுமபடியாகவும உள்ளிருக்கப்பட்ட தேஙகாய் கொஞ் சம் கருகுமபடியாகவும் பதமாயப புடமபோடவும். இப்படி புடமபோட்டெடுத்து தேஙகாயின்மேலிருககப்பட்ட சாம பல, கொட்டாங்கசசி ஆகியவைகளை நீக்கி மேலே கருகின தேங்காயைக் கொஞ்சம சுரண்டி நீக்கி தேஙகாயைபி ாடு பாகஞ்செயது உளளிருககிறஅவுடதத்தைசசுரண்டி ீற வைத்துக்கொணடு தேஙகாயைச் சிறு துண்டுகளாக ண் டித்து மேறபடி மருந்தையுஙகலந்து கல்வத்திலிட்டு ாா ந்தகரைச்சாற்றால்நாலுசாமமஅரைத்து தேற்றான்கொட்டை ப்பிரமாணம் உருண்டைசெய்து காலையில் ஒரு உருண்டை கையாந்தகரைசசாறறில் உரைத்துககொடுத்து மாலையில்ஒரு உருண்டைதேனில் உரைத்துக்கொடுக்கவும். இவ்விதம் ஏழு நாள் செய்ய எவ்விதமான பாண்டுவீக்கமும் வடிந்துபோம.

ஏழுநாளும் உப்பில்லாபத்தியமிருந்தும் மறு ஏழுநாள் இச்சாபத்தியமிருந்தும் பதினோந்தாநாள் அப்பிங்கனஞ்செய்யவும், பிறகு காலமண்டலம் சிந்தாதிலேகியஞ் சாப்பிடவும் இப்படிச்செய்ய வீக்கஞ் சொஸ்தமாகும்.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

மண்டூர மாத்திரை.

கிட்டான், காந்தம், இந்துப்பு, கருஞ்சீரகம், திரிகடுகு, இவை வகையொன்றுக்கு ஒருபலம். இவற்றைக் கலவத்திற்போட்டுக் கையாந்தகரைச்சாற்றால் மூன்றுநாள் (௰உ) சாமம் அரைத்துக் காசளவு வில்லைசெய்து வைத்துக்கொள்ளவும். காலைமாலை இரண்டுவேளையும் வேளையொன்றுக்கு ஒவ்வொருவில்லையைத் தேனில் உரைத்து ஏழுநாள்கொடுக்கவும். பித்தபாண்டு, விஷபாண்டு சொஸ்தமாகும். உப்பில்லாப்பத்தியம். ரோகம் இலகுவாயிருந்தால் (உ௰) நாள் இச்சாபத்தியமாகக் கொடுக்கத்தீரும்.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

சம்பீரக்கடுகு.

சீரகம், கருஞ்சீரகம், கடுகுரோகணி, சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, அசமதாகம், கிட்டம், இந்துப்பு, கல்லுப்பு, சீனக்காரம், சௌக்காரம், வெண்காரம், பெருங்காயம், சாதிக்காய், கிராம்பு பூண்டு, வகைக்குப்பலம் (ஏ) அரப்பொடிபலம் (உ) இவற்றைப் பெண்வெள்ளாட்டுக் கோமயத்தில் நெகிழ அரைத்துக் காட்டுமல்லிகை, கையாந்தகரை, கீழ்காய்நெல்லி, மணித்தக்காளி, நொச்சி, இவை தனித்தனியரைத்தவிழுது எலுமிச்சமட்டு அளவு எடுத்து முன்மருந்துடன் சேர்த்து அரைக்கவும். இரசம் விராகனெடை (உ) குப்பைமேனிச்சாற்றால் ஒருசாமம் அரைத்து முன் மருந்துடன்சேர்த்து எல்லாம் ஒன்றாய்ச்சேர்த்து ஒருசாமம் அரைத்து எல்லாவற்றையும் இருபதுஉண்டைசெய்து எலுமிச்சம்பழம் (உ௰) இதில் ஒவ்வொன்றையும் நாலுபிளப்பாகப்பிளந்து ஒவ்வொ

ருபழத்திலும் ஒவ்வொரு உருண்டையை வைத்து மேற்படி பழங்கள் கொள்ளும்படியான ஒரு கலயத்தில் அடைத்து மேலே சட்டி மூடி கோமூத்திரம சதா காலமும் படியா வைத்தில இந்தக்கலயத்தைப் புதைத்து மூன்று நாள் பூரணமான பிறகு நாலாம்நாள் கலயத்தையெடுத்து, கட்டுமேல் இளைகயில் சாறு இரண்டுபடி இந்த ஔஷதத்தில் விட்டு அடுப்பிலேற்றி தீபோட்டு மேற்படி சாறு சுண்டின பிறகு அதை அம்மியில்வைத்து மெல்லிசாக அரைத்துக் கொஞ்சம் தேன்கலந்து மறுபடியும் அரைத்துப் பீங்கானில் வைத்துக்கொள்ளவும். இந்தமருந்தை (உ) நாள் சுண்டைக்காயப் பிரமாணம் இரண்டுவேளையும் உட்கொண்டால் மகோதரம், பாண்டு, காமாலை, சோகை, நீராமல், குடல்வாதம், வாயு, குன்மம் முதலிய சகலரோகங்களும் தீரும். பத்தியம். கைப்புப்புளிப்பு நீக்கி ப்பை வறுத்துச்சோக்கவும் மருந்துவிட்டபிறகு மறு (உ0) நாள் இச்சாபபத்தியமிருக்கவும்.

ஐயாக்கண்ணுப்பிள்ளை,

சிந்தாதிலேகியம்.

கடுக்காய (ருய) தானறிக்காய (ருய) நெல்லிமுள்ளி (உரு) சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, சீரகம், கருஞ்சீரகம், ஓமம், இந்துப்பு, காயம், வகைக்குப்பலம (க) இரும்பு அரப்பொடி பலம (ச) பசுவின்கோமியம் படி (உ) கற்றாழைச்சாறு படி (க) ஆடாதோடைச்சாறு படி (க) பின்மூன்றுவகைக்கும் ஆயுஞ் சேர்த்து மேற்சொல்லிய அரப்பொடியில் சிறுகச்சிறுக விட்டு நாலுசாமம் அரைத்துக் கடைசாக்குக்களை மெல்லிசாக இடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து முன்மருந்துடன்சேர்த்து ... சத்திலை மறுபடியும் அரைத்து (ரு) சேர் புட்டிவெல்லம் கரைத்து அடுப்பிலேற்றிக்காய்ச்சி பாகுபதமாகவரும்போது முன் சித்தப்படுத்தின ஔஷதத்தை அதில்போட்டு தேன் சேர் (ரு) விட்டு லேகியபதமாய்க்கிளறி யெடுத்துக்கொள்ளவும். ஒருவேளைக்கு சிறு சுண்டைக்காயளவு காலைமாலை

இரண்டுவேளையும் உட்கொண்டால் பாண்டு, சோகை, காமாலை, மகோதரம், நீராம்பல், பெருவயிறு, குடல்வாதம், இருமல், சுவாசகாசம் முதலிய அனேக பித்தரோகம் சொஸ்தமாகும். இச்சாபத்தியம்.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

சிந்தாதிலேகியம் (வேறு).

புளியயிலைப்பலம் (௱) தருப்பிடித்த இரும்புபலம் (௰) இவ்விரண்டையும் ஒருபானையிலபோட்டு எட்டுபடிகால ஜலம்விட்டு எட்டிலொன்றாகக்காய்ச்சி வடிகட்டிக்கொண்டு அந்தக்கஷாயத்தில் வெல்லம்சேர் (௨0) கரைத்துவடிகட்டி அடுப்பிலேற்றிக் காய்ச்சிப் பாகுசெய்து அந்தப்பாகில சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு, கடுக்காய், தான்றிக்காய், நெல்லிமுள்ளி, சித்தாமூலம், சீரகம், செவியம், அரத்தை, வாயவிளங்கம், ஓமம், குராசானி யோமம், கிராம்பு, உலாந்தின்கையாந்தகரை. கருஞ்சீரகம், இந்துப்பு, வசுக்குப்பலம் (௨) இவற்றைப்பிடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்த சூரணத்தில இருப்புலம் (௰௲) இடித்து ரசம்பிழிந்துவிட்டுக் கலந்து மேற்படிப் பாகிலகொட்டிப் பசுவின்நெய் சேர் (௩) தேன் சேர் (௧) இவ்விரண்டையும் அதில்விட்டுக் காலசேர் அயச்சிந்தூரமுஞ்சேர்த்துப் பதமாய் லேகியஞ் செய்துகொள்ளவும் வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்களவு இரண்டுவேளையும் (௪௰) நாளுட்கொள்ளவும். பாண்டு சம்பந்தமான சகலரோகங்களும் நீரும்.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

தனுர்வாயுக்கிஷாயம்.

எருக்கம்பழுப்பு, வேலிப்பருத்தி, கையாந்தகரை, கொடிவேலி, நொச்சிக்கொழுந்து, முருங்கைப்பட்டை, சோஷ்டம், சாரணைவேர், வசம்பு, வெள்ளைப்பூண்டு, தேங்காய்த்துருவல், வசைக்குப்பலம் (௨) இவற்றைக் கிஷாயஞ்செய்து இறக்கி அதில் முருங்கைப்பட்டைத்தனிச்சாற்றில திப்பிலி

யைவறுத்துப் பொடித்தசூரணம் கொஞ்சமமேல்பொடி போட்டு உட்கொள்க. இவ்விதம ஒவ்வொருவேளை ஏழுநாள உட்கொள்ள தனுவாயுதீரும. பத்தியம். உப்பும், புளி யும தள்ளவும.

ஐயாக்கணணுப்பிளளை,*

ஐந்தெண்ணெய்த்தைலம்.

வேபபெணணெய, நல்லெண்ணெய், புங்கெண்ணெய், குருக்தெண்ணெய்; இலுபபெண்ணெய, வகைககுச சேர (உ) பூணடுசேர (க) துததம, துருசு, கௌரிபபாஷாணம, வெள்ளைப்பாஷாணம, லிஙகம, தாளகம, மனோசிலை, வெரி விஷம, செபபுநதொட்டிபபாஷாணம, எலிப்பாஷாணம வாளம, நவசசாரம, எவசசாரம், சததிசசாரம, சீனக வெணகாரம, வெடியுபபு, இந்துபபு, கல்லுபபு, கெந டியுப்பு, வளையலுபபு, கஸ்தூரி, கோரோசனை, குஙகுப கருங்குஙகுலியம, வெளளைககுஙகுலியம, சாமபிராணி கில, கரியபோளம, பெருஙகாயம, கருநாவி, ரசகறபூ வகைககுபபலம (௱) வேபபஙகொட்டை, புஙகங்கொ டடை, அழிஞ்சிககொட்டை, புரசஙகொட்டை, எட்டிக் கொட்டை, சதகுபபை, வாய்விளஙகம, கடுகுரோகணி, வ காரததிகைககிழஙகு, ஆகாசககருடன்கிழஙகு, ஈசுவர புடபத்திரிவேர, அவுரிவேர, வகைககுபபலம (வ). தைவிதை, சிவதைவேர, கொடிவேலிவேர, அஙகிசச டுகு, பூநககாபபான்பட்டை, நாயககடுகு, வகைககுப (௱) கொசசி, சடைசசி, சததிசசாரணை, வெள்ளைச்சா ரநாககள்ளி, இலைககளளி, கொடிககளளி, காட்டாமல ணியாமணககு, எருககமபூ, பிரணடை, இவறறின்சாறு. எருககமபால், இவை வகைககுசசேர (வ). இவைகளெ ஙகலநது அடுப்பேறறி மெழுகுபதமாயககாய்சசி பககுவமா யிறககி அடியிலிருககிறவண்டலையெடுதது நெகிழ அரைத்து மேறபடி எண்ணெயிற்கலந்து வைததுககொள்ளவும். இதி லகொஞசம கோவுளளவிடததில் பூசுவதினால் வாதரோகம, மேகவாயவு, சூலைககட்டு முதலியவைகள் தீரும.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

சுடர்த்தைலம்.

ரசம், கெந்தகம், பாஷாணம், கௌரிபாஷாணம், மனோசிலை, தாளகம், லிங்கம், முர்தார்சிங்கு, நாபி, இவை வகைக்கு விராகனெடை (ட) வசம்புபலம் (௫) ஓமம்பலம் (க) இவைகளை ஊமத்தைச்சாற்றிலே அரைத்து ஒருசாண் சதுரமான வெள்ளைத்துணியில் கால்வாசிமருந்தையெடுத்துத் தடவி வர்த்திபோலச்சுருட்டி ஒருமுழ இரும்புச்சலாகையில் ஒருபாகத்தைக்குத்திப்பிடித்துக்கொண்டு, (உ) சேர் வேப்பெண்ணெயை வேறொருபாத்திரத்தில்வைத்துக்கொண்டு அந்த வர்த்தியைக்கொளுத்தி திரியின் மறுபக்கத்தைக அடுப்பினெருப்பினிடையே பாத்திரமவைத்து சுடாசுடாயவடியும் சுகத்தைப்பிடிக்கவும். மேலுக்குமேல மேற்படி வேப்பெண்ணெயை ஊற்றிக்கொண்டுவரவேண்டும். இவ்விதம் விளங்கியது வேப்பெண்ணெயானபின் சுடர்த்தைலத்தை பீங்கான் பாத்திரபடுத்தவும். வாதரோகத்துக்குத் தடவி (உ) நாள் அது சொஸ்தமாகும்.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

வாதஹரிபிடித்தைலம்

வேப்பெண்ணெய்சேர் (க) நோவாளப்பருப்புபலம் (க) பூண்டுபலம் (ப) கடுகுரோகணிபலம் (௫) வசம்புபலம் (௫) காயம் பலம் (௫) மயிலிறகைச்சுட்டு வடிகட்டினசாம்பல் பலம் (க) கழுகினிறகைச்சுட்டு வடிகட்டினசாம்பல் பலம் (க) இவைகளை யொன்றாய்க்கலந்து மேற்படி எண்ணெயிற்சேர்த்துக் காய்ச்சிக்கொள்ளவும் இதை கையில்தடவி அனலிற்காண்பித்து வாதவியாதியுள்ளவிடத்தில் பிடித்துவர அது தீரும்.

வேறு.

விளக்கெண்ணெய்சேர் (வ) நல்லெண்ணெய்சேர் (வ) வேப்பெண்ணெய்சேர் (ரு) வசம்பு, பூண்டு, கருஞ்சீரகம், காத்திகைக்கிழங்கு, இவை வகைக்குப்பலம் (வ) வேலிப்

பருத்திசசார் சேர் (௧) இவைகளெல்லாவற்றையும் மேற்படி சாறுவிட்டு அரைத்து எண்ணெயிற கலக்கிக்காய்ச்சி ரோகங்களுக்குத் தடவிப்பிடிக்க அவை தீரும்.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

குக்குடாதிச்சூரணம்.

முதகின கருங்கோழி ஒன்றை யருத்து ரோமம, கால், குடல், தலை, ஆகியவைகளைநீக்கி நாரத்தங்காய், உப்பு, சாணை கபிழுங்கு, வகைக்குப் பலம (௨) இவற்றை மெல்லிதாக அரைத்துக் கோழியின் வயிற்றில நிறைத்து, வயிற்றைத்தைத்து முருங்கிலை, நொச்சியிலை, உகாயிலை, கள்ளி, பிரண்டை ஆகிய இவற்றின்சாறு வகை (௧)-க்கு படி (௧) இவற்றை ஒரு பானையிலூற்றி மேற்படி கோழியையும் அதிற்போட்டு அடுப்பேற்றி யெரித்து, சாறு சுண்டினவுடன் மேற்படி கோழியை யெடுத்து எலும்பை நீக்கி, சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு, கடுக்காய், தான்றிக்காய, ஓமம், சீரகம், காயம், வெண்காரம், வெடியுப்பு, சீனக்காரம், சௌக்காரம், வகை (௪)-க்கு விராகனெடை (௨) இவற்றைச்சூரணித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து, முன் கோழி இறைச்சியை அம்மியில்வைத்து அரைத்து பின்பு சூரணத்தையும் கலந்து நன்றாய் அரைத்து, கொள்ளுசேர் (௧) வைத்தசலம சேர் (௧) விட்டு செவ்வைபாய்ப்பிசைந்து சிறு உருண்டைகளாகச்செய்து நிழலிறகாயவைத்து, நன்றாய்க் காய்ந்தும் பின் தூள்செய்து சீசாவில் பத்திரப்படுத்தவும். சுக்குவேர் கஷாயத்தில் வெருகடி சூரணம்போட்டு சாப்பிடவும். தின விதம காலைமாலை இரண்டுவேளையும எட்டுநாள் உட்கொண்டால் மேகவாயு, வாயு, குன்மம ஆகியவை தீரும். இச்சா பத்தியம்.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

பலலாதகிலேகியம்.

சேராங்கொட்டை பலம (௫) பச்சைக்கடலை பலம் (௫) பரங்கிப்பட்டை பலம (௫) நெலலிமுள்ளி பலம (௯) எள்ளு பலம (௫) வெலலம்பலம (௰௫) சுத்திசெய்த கெந்தகம

பலம் (ம) இவைகளெல்லாவற்றையும் இடித்து லேகியபாக மாகச்செய்து புன்னைக்காய்ப்பிரமாணம ஒருமண்டலம் இர ண்டுவேளையும உட்கொண்டால சகலமேகவாயுகள, ஊறல, கிரந்தி, ஆகியவை சொஸ்தமாகும. பததியம கைபபு, புளி பபு, நீககவேண்டும. பததியமாய்ச் சாபபிட்டால வியாதி சொஸ்தமாகும.

ஐயாககண்ணுபிள்ளை,

பல்லாதகி லேகியம் வேறு.

ம.பழயவெல்லம, கொபபரைத்தேஙகாய், எள்ளு, சிததா ண்டம், ஓமஉமி, சேராஙகொட்டை, பூணடு, கடுகரோகணி, கொகு, நீரடிமுத்து இவைவகைககுச சோ (ரு) இவறறை தைபோலிடித்து வெல்லததுடனசோதது லேகியஞசெய்து பெரிககாயபபிரமாணம் இரணடுவேளையும ஒருமணடலம உட்கொணடால மேகவாயு, சூலை, ஊறல ஆகியவை சொஸ் தமாம. கடுகு, கைபபு, புளிபபு, ஆகிய இவைதளளவும.

ஐயாக்கணணுபிள்ளை,

பல்லாதகிலேகியம். வேறு.

சேராஙகொட்டை சோ (க) இதை மூககுவெட்டி சோ டும. உரிதத ஒருதலைபபூணடு சோ (க) ஓமஉமி சோ கருவேலமபிசின சோ (வ) இதை நெயயிற பொரிதது ளளவும. மேறபுறணிநீககின கொபபரை சோ (க) பழயவெலலம சேர் (கவ) தாமரையிலைசசார் சோ (ம) எல்லாசசரக்குகளையும கல்லுரலிறபோட்டு இடித்து மேற படி தாமரைசசாறுவிட்டு நனறாயிடிதது மெலலிசானபிறகு எடுத்து ஒரு பாததிரததில் பத்திரபபடுததவும. வேளை யொனறிற்கு பெரிய கழற்சிக்காயபபிரமாணம இரணடு வேளையும் ஒருமண்டலம உடகொள்ள சகல மேகவாயவு, சகலமேகம, சகல கடிவிஷம, ஆகியவை சொஸ்தமாம. பத் தியம் புளிப்பு, கைப்பு, ஆகிய இவை தள்ளவும்.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

பல்லாதகிலேகியம். வேறு.

சேராங்கொட்டை பலம (உ) ஓமமபலம் (க) சுககு பலம் (ற) மலைபலம (ற) லவஙகப்பட்டை பலம (ற) நீரடிமு த்து பலம (க) வெல்லம பலம (உ) ரசம விராகனெடை (க) இவைகளெல்லாவற்றையுங கல்லுரலிற்போட்டிடிதது புளி சேர் (௲) இதை தண்ணீறிறகரைத்துச சக்கைநீக்கி புளித்தண்ணீரை மேற்படி மருநதிலவிட்டு இடித்து லேகி யபககுவத்தில அதை எடுதது பததிரபபடுத்தவும. வேளை யொன்றிறகுக கொட்டைபபாககளவு இரணடுவேளையும ஒருமண்டலம் சாப்பிட சகல மேகவாயுகள. வாத ரூப்பு ஆகியவை தீரும.

ஐயாககண்ணுபிள்ளை,

பல்லாதகிலேகியம். (வேறு).

சுத்திசெயத சேராஙகொட்டை சேர (௧) பரஙகிபபட்டை பலம (௧) சங்கமவேர், பிரபபஙகிழஙகு, காட்டுச்சீ ரகம, காரபோக அரிசி, வெட்பாலையரிசி, கருஞ்சீரகம் வெ ள்ளறுகு, ஓமம, கடுககாயததோல், தானறிககாயத்தோல், மிளகரணைப்பட்டை, ஈசுவரவேர, புடபததிரிவேர, நத்திர மூலவேர்ப்பட்டை, கணடதிப்பிலி வகைககுபலம் (உ) நீரடிமுததுபபருபபு பலம (௧) குக்கில பலம் (௧) சுண்டு பலம (அ) எளளுபலம் (உ) வெலலமசேர் (௬) நெய்சேர (ற) தேன்சேர (ற) பூண்டு, எள்ளு, வெலலம், நெய, சேரா ஙகொட்டை, தேன், இவை தவிர மறறச்சரககுகளையிடிதது வஸதிரகாயஞ்செயது அந்தசசூரணததை மறுபடியும் உற லிற்போட்டு சேராஙகொட்டையைச் சேரத்திடித்து முறத் திலதெள்ளி, தூளவேறாகவும திப்பிவேறாகவுமெடுதது மறு படியும் அந்தத்திப்பியை உரலிற்போட்டிடித்துத் தெள்ளி திப்பிவேறு தூள வேறுசெய்யவும. இப்படி மூன்றுதடவை செய்து முடிவில் கொஞ்சந்திப்பி நிற்கும அதை நீக்கிவிட வும். மேற்கண்டபடி தெள்ளியெடுத்த சூரணமானது என்

ணெய கலந்தாறபோலிருக்கும. இதைத் தனியாகவைததுக கொள்ளவும. பின்பு எள்ளு, பூண்டு, நீரடிமுததுபபருப்பு, இம்மூனறையும அமமியிலவைதது நெகிழ அரைதது மேற படி சூரணத்திற்கலந்து வெலலம, நெய், தேன் இவற்றைப போட்டுசசோத்திடிதது லேகியபக்குவததில் எடுததுவைத்துககொண்டு இரண்டுவேளையும கொட்டைபபாக்குபபிரமாணம ஒருமணடலமசாபபிட, மேகவாயவு, சூலைககடடு, கிராணி, வயிறுபபிசம, பொருமல், முழஙகால்பிடிபபு, குதிகாலவாதம, கணுவுபிடிபபுகள முதலிய எலலாரோகங்களுககு ஔஷதமாகும. இசசாபபததியம.

ஜயாககணணுபிள்ளை,

பலலாதகிலேகியம் வேறு.

சேராஙகொடடை பலம (ஈ) கெநதகம, குக்கில, பறங்கிபபடடை, வாயவிளஙகம, நீரடிமுததுபபருபபு, வகைககுப்பலம(உ) சிவநாரவேமபு, நிலஆவாரை, தேவதாரம, யானைததிபபிலி, சீரகம, கருஞசீரகம, சிறுநாகபபூ, சததுபபை, கடுகுரோகணி, குரோசாணியோமம, கடுகு, வகைககுபபலம (ல) வஙகபஸ்பமபலம (ல) நிலவேமபு, வெள்ளறுகு, கிளாவேரபபடடை, சுககமலோ, தேன, சருககரை, நெய, இவறறைபபாகபபடிசேர்தது லேகியஞசெயதுபாகபபடி சாபபிட மேகம, மேகவாயவுகள, பிடிபபுகள முதலியவை தீரும.

ஜயாககணணுபிள்ளை,

பலலாதகி. வேறு

சேராஙகொடடைசேர (ஆ) நீரடிமுததுபபருபப பலம (உ0) அசலதரமான காபிவிராகனெடை (ரு) கபகாபிவிராகனெடை (உ) எள்ளுபடி அரைககால காரததிகைககிழஙகு விராகனெடை (உ0) கஸ்தூரிமஞசள பலம (க0) சேராங

கொட்டையைமூககு வெட்டிக்கொள்ளவும். நேரடி முத்தின் பருபபின்மேலுள்ள புறணியையெடுத்துவிடவும். கருகாபியைக் கோமூத்திரத்திலேபோட்டு மூனறுநாள ஊறவைத்து நாலாவதுநாள எடுதது கொள்ளவும். பின்பு எலலாவற்றையுமமைப்போலிடித்து அதறகுசசமனெடை வெல்லமசோததுமறுபடியுமிடிககவும். மருநதுனைபபிலொதிருககில் செலலததகக தேன்விட்டிடித்து லேகியபதமாயெடுதது வைததுக்கொளளவும. சுகுமாரதேகிகளுககானுல இடித்தமருநதை மறுபடியும கல்வததில் எட்டுசாமம கைவிடாமல் அரைத்துககொளள வேண்டும். பெரிய கழறசிககாயளவாக காலைமாலை யிரண்டுவேளையும ஒருமணடலஞ்சாபபிட மூகததிலுள்ள நுணுக்காயககிரநதி, பலவிதகழிகள, [illegible] கள இவை தீரும. (மஅ) குஷ்டம முதலானவைகளும் அதிகபபடாமல மிதமாயிருக்கும. மேகமுதலியவைகளுககுகொடுக்கலாகா. இசசாபபத்தியம.

ஐயாககண்ணுபிள்ளை,

பறங்கிப்பட்டைப்பிரயோகம்.

பறஙகிபபடடை சேர (உ) இதை மெல்லிசாகசசீவி ஒரு சட்டியிறபோட்டு இளநீரசசலம மேற்படி படடை முழுகிறவரையில்விட்டுஊறவைதது அறுபதுநாழிகையானபிறகு எடுததுக்காயவைககவும். படடையூறின இளநீசலம்பாக்கியிருநதால காயநதபடடையை அதிலமறுபடியுமூறவைத்து காயவைக்கவும. இவவிதம உலாததினபட்டையை கொஞசம ஈரமிருக்குமபோதெடுத்துப புதுககலபத்தில போட்டு கலயத்தின் வாயை மெல்லிய வெளளைததுணியாலகட்டி வைததுக்கொள்ளவேணடும. பினபு கருஙகுஙகிலியம் பலம (க) சித்தர்மூலம பலம (க) சாமபிராணிபலம (ரு) சாதிககாய, சாதிபத்திரி, கிராமபு, ஏலம, வால்மிளகு, குரோசாணி யோமம, கருஞ்சீரகம, வெங்காயம, கொததுமலலி, சணபகபபூ, கண்டததிப்பிலி வகைகையொனறுக்கு விராகனெடை (உ)

இவற்றைப்பிடித்து மெல்லிய தூளாய்ச்செய்து அறுபது பாகமாய்ப் பிரித்துக்கொள்ளவேண்டும். ஒரு புதுப்பானையானது முன் சுத்தப்படுத்தின கலயத்தைக்கவிழ்த்தால் பானைக்குள் விழுந்துவிடாமல் சரியாயிருக்கும்படி தயார்செய்துகொள்ளவும். புளியம்புறணியை நெருப்பாக்கி அதைமுன் பானைக்குள் கொட்டி, முன் பிரித்துவைத்திருக்கிற மருந்தில் ஒருபாகத்தை நெருப்பிலபோட்டுடனே மேற்படி கலயத்தைக் கவிழ்த்துவைக்கவும். புகையடங்கினபின் முன்

ப்புளியம்புறணியை நெருப்பாக்கி முன்பானையில்போட்
ர்மருந்தில் ஒருபாகத்தைப்போட்டு உடனே கலயம
ர்க்கவும். இவ்விதம் தடவைக்குத்தடவை புதுநெருப்பு
ாகிய பானையிற்போட்டு ஒவ்வொருபங்கு மருந்தும
டு புகை வெளியிற்போகாமல் மேற்படி கலயத்தி

லிருக்கிற மருந்திற்குப் புகைகாட்டவும். புகை வெளிப்படாமல் பானைவாய்க்குத் துணிசுற்றிவைக்கவும். இப்படி (௬௰) தடவை செய்து எடுத்துச் சூரணித்துப் பத்திரப்படுத்தவும். வேளையொன்றுக்குப் பலம் (வ) ஆக இரண்டு வேளையும் ஒருமண்டலம் உட்கொள்ள சூலைகள், வெடிகள், மேகவிகாரங்கள், கிரந்திப்புண்கள், கண்டமாலைகள், தீராத அக்கினிமந்தம், மேகம், இடுப்புச்சூலைகள், பலவித கடி விகாரங்கள், மேகவாய்வுகள் முதலியன விலகும். இதற்குப் பத்தியம். கதலிபஞ்சகம், கடுகு, காயம், பறங்கிக்காய், எள்ளு, புண்ணாக்கு, நல்லெண்ணெய், பூசணிக்காய், ஸ்திரீ போகம், இவையாகா. பாகற்காய், புளி, புகையிலை, வெள்ளாட்டுக்கறி, செம்மறியாட்டுக்கறி, இவையாம். மருந்து சாப்பிடும்போது எட்டுநாளைக்கொருதடவை விளக்கெண்ணெயால் ஸ்நானஞ்செய்யவேண்டும். அபத்தியமானால மருந்து முறிந்துபோம். பழையபடி ஆரம்பிக்கவேண்டும். நல்லெண்ணெய் சமபக்ஷம் (௬) மாதமவரையில் ஆகாது. வெந்நீர் ஸ்நானம்செய்யவேண்டும். (௨௰)(௪௰) தடவை புகைகொடுத்தும் மருந்து ஆரம்பிக்கலாம். ஆனால் அதற்கேற்றகுணங்கொடுக்கும்.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

பறங்கிப்பட்டைப்பிரயோகம் (வேறு.)

பறங்கிப்பட்டை சேர் (௧) இதை ஈசல்இறகுபோல சீவி ஒருபாத்திரத்திற்போட்டு அதில் ஒரு இளநீர்சலம்விட்டு ஊறவைத்துலர்த்தி அவ்வப்பதியா யெடுத்துக்கொள்ளவும். கிராம்பு, சாதிக்காய், சாதிப்பத்திரி, ஏலம், குரோசாணியோமம், கருஞ்சீரகம், சன்னலவங்கப்பட்டை, லவங்கப்பத்திரி, கசகசா, சண்பகமொட்டு, சித்தாமூலம், மிளகரணைப்பட்டைக்கு விராகனெடை (௨) கருங்குங்குலியம் பலம் இவையெல்லாவற்றையும் சூரணஞ்செய்து அதை பாகமாய்வகுத்து வைத்துக்கொள்ளவும். இரண்டுமரா புளியம்புறணியையும் (௰௧) பாகம் செய்துக்கொள்ள. ஒரு புதுக்கலயத்தில் மேற்படி பறங்கிப்பட்டையை போட்டு அதன்வாய்க்கு வெள்ளைத்துணிகட்டி எழுத்தாணை யை நெருப்பில் காயவைத்து அந்தத்துணியில் (ம) துவ ரஞ் செய்து கலயத்தைக்கவிழ்த்தால் அதன்வாய் சரியாய மட டமாயிருக்கிற ஒரு பெரியபானையில் புளியம்புறணை யின ஒருபாகத்தை நெருப்பாக்கிப்போட்டு அதில் ஒள ஷதத தூளில் ஒருபாகத்தைப்போட்டு உடனே முன்கலய தைக கவிழ்த்துச்சந்தில்லாமல் மண்தட்டி கீழ்ப்பானையில் (முனா விரல் கொள்ளும்படி பான ஒரு துவாரஞ்செய்து அந்த துவாரத்தில் ஊதுகுழாய்வைத்து நெருப்பு அணை ராம ஊதவேண்டும். புகை வெளியிற்போகாமல் சாக்கி ரதை யாய் மூடிவைக்கவேண்டும். நெருப்பு ஆறிப்போனால் ம. படியும் ஊதவேண்டும். இப்படி ஐந்து நாட்களுக்குள்ளாக பதினொருதடவை புகைகொடுத்துப் பட்டையையெடுத்துப்புதுக்கலயத்தில்வைத்துக் காற்றுப்போகாமல் வாய்கட்டிவைத்துப்பத்திரப்படுத்தவும். காலைமாலை யிரண்டுவேளையும் மூன்றுவிரற்கொண்ட அளவு உட்கொள்ள (ம) நாளைக்குள்ளாக எவ்விதமேகங்களும் நின்றுபோகும்; மேகவாயு தீரும். இதைச் சாப்பிடும்போது மோசனைக்கொட்டை

யை வேகவைத்துத்தின்னவும். மற்றவகை பத்தியமுமாகாக வேண்டும்.

ஐயாக்கண்ணுப்பிள்ளை,

மேகஞ்திசூரணம்

பூலாங்கிழங்கு, கீழ்காய்நெல்லி, ஓரிலைத்தாமரை, கோரைக்கிழங்கு, இந்நான்குவகையும் உரைத்து வகையொன்றுக்குப் பலம் (உ) நிறுத்தெடுத்து இடித்து வஸ்திரகாயஞ் போசெய்த சூரணத்துக்குச் சமனெடை சருக்கரைசேர்த்து டுமூக்லேஅப்பாகக்கால்) பலமிதம் இரண்டுவேளையும் (உ௰) கவிழ்ள சாப்பிட சகலமேகங்களுந்தீரும். இச்சாப்பத்தியம்.
ண்ட
போ

ஐயாக்கண்ணுப்பிள்ளை,

மேகசூரணம்.

கொட்டைக்கரந்தை, சிறுசெருப்படை, வெள்ளறுகு, இந்தமூன்று மூலமும் சமபாகமாய்ச்சேர்த்திடித்துச் சூரணித்து ., ச சூரணத்திற்குச்சமன் சருக்கரைசேர்த்து (உ௰) நாள் இரண்டுவேளையும் உட்கொள்ள மேக உபத்திரவந்தீரும்.

ஐயாக்கண்ணுப்பிள்ளை,

மேக எண்ணெய.

நொச்சிச்சாறு, கருநொச்சிச்சாறு, சங்கிலைச்சாறு, சதுரச்சாரணைச்சாறு, சங்கங்குப்பிச்சாறு, சாணக்கிலைச்சாறு, சிவனார்யிலைச்சாறு, விழுதியிலைச்சாறு, சிறுசெருப்படைச்சாறு, பாவட்டைச்சாறு, கற்றாழைச்சாறு, கஞ்சாங்கோரைச்சாறு, கோழியாவரைச்சாறு, கொட்டைக்கிரந்தியிலைச்சாறு, கிரந்திநாயகஇலைச்சாறு, பிரமியப்பூண்டுச்சாறு, நுணாஇலைச்சாறு, பேய்மிரட்டிஇலைச்சாறு, ஆடாதோடைச்சாறு, கழற்சியிலைச்சாறு, கண்டங்கத்திரிச்சாறு, வில்வஇலைச்சாறு, தேவதாரி

யிலேசசார, மாவிலேச்சார், அவுரியிலேச்சார, மணித்தக்காளி யிலேசசார், கொளளுக்காய வேளேசசார, மூஸனையிலேச சார், மூடக்கொறருனிலேசசார, வெளளருகுச்சார, சனன கிலுகிலுபபைசசார, தாழைசசார, கொன்றைசசார, கிரந்தி நாயகசசார, இவறறைறத தனிததனியாயிடித்து ரசமெடுத்து கொள்ளவும. திரவமிலலாதவைகளில கொஞ்சந தண ணீரதெளிததது இடிததுப பிழிந்துகொள்ளவும. இந்தச சாறுகள வகையொனறுககுப படி (க) ஒரு பெரிய எண ணெய்ப்பானையில (கறு) படி என்ணெயவிட்டு அதனுடன சாறுவகைகளையும்விட்டுக கலந்துவைக்கவும. விருவங் கிழங்குசசார, சதகிசாரணைககிழங்குச்சார, கோவைககிழங குசசார, அமுககராககிழங்குசசார, இவை வகையொன்றுக் குப்படி (க) இவற்றையும் மேறபடியெண்ணெயிற கலந்துக் கொளளவும. சாறுவகைகள் சேகரிககபபடுகிறவரையில் அபபோதைககபபோது அகபபடுமவைகளை எண்ணெயிற சோந்து அது புளிககாமல தினம காயச்சிககொணடுவர வேணடும. செஙகத்தாரிபபட்டை, செமபூரானபட்டை, மீள காணை, மாவிலஙகப்பட்டை, பூதகரபபான்பட்டை, வில்வ வேர, கருஞசீரகம, கடுககாய், காட்டுச்சீரகம, கஸதூரிமஞ் சள், மிளகு, ஏலம, சாதிககாய, பத்திரி, கிராயபு, மாசிக் காய், அதிமதுரம, இவை வகையொனறுககுப பலம ௫) இவறறையெல்லாம நெகிழஅரைத்து அந்த எண்ணெயிற கலக்கி மெதுவாயெரித்துககாயச்சி மெழுகுபதத்திலிறக்கி சீசாவில பத்திரப்படுத்தவும். வேளையொன்றுககுப் பலம (௭) யாக வியாதிக்குததக்கபடி ஒருநாள், மூனறுநாள், ஐந்து நாள், ஏழுநாள் சாபபிடவும. எண்ணெய சாபபிடுகிற தினமமாததிரம உபபுப் புளியும நீக்கவேண்டும். வியாதி அரைவாசிசகுணப்பட்டு மறறபபாதி குணபபடாதிருந்தா ல்இடையில பத்துநாளைவிட்டுமறுபடியும சாப்பிடவும். இப் படிசசாபபிட மேகங்கள (உ௰), இரணம, கடிவிஷம, அண் டவாய்வு, மேகததினுலுண்டான அஷ்டகுன்மசசூலை, மகோ தரம, இவை தீரும.

ஐயாக்கண்ணுப்பிள்ளை,

மேக எண்ணெய், (வேறு).

துளசியிலை, மணித்தக்காளியிலை, வேப்பிலை, கழற்சிக்கொடியிலை, பூனைக்கொழுந்து, சிறு செருப்படியிலை, நாகக்கொழுந்து, கையாந்தகரையிலை, கோழிப்பாவாளையிலை, குப்பைமேனிக்கொழுந்து, கற்றாழை, வெள்ளறுகு, வெண்ணொச்சியிலை, கிரந்திநாயகம், பிரமியவழுக்கை, இவற்றின் சாறு வகை ஒன்றுக்குச் சேர் (௮) வெங்காயச்சார் படி (௭) கடுக்காய்த்தூள் விராகனெடை (௫) விளக்கெண்ணெய் சேர் (௧௦) இவையெல்லாவற்றையுங் கலந்து பெருந்துப்பமாய்க்காய்ச்சி வடிகட்டி வைத்துக்கொள்ளவும் ஒரு விராகனெடை முருக்கங்கிழையைத் தூள்செய்து மேற்படி யெண்ணெயிற்கலந்து காலையில் கரண்டி (௧) மாலையில் கரண்டி (௧) ஆக உட்கொண்டால் எவ்விதமான வெட்டையுஞ் சொஸ்தமாகும் மற்ற மேகங்களுஞ் சொஸ்தமாகும். பத்தியம் கைப்பு புளிப்பு தள்ளவும்.

ஐயாக்கண்ணுப்பிள்ளை,

மேகச்சூரணம்.

பறங்கிப்பட்டை பலம் (௧) பூவரசம்பூ பலம் (௨) கெந்தகம் விராகனெடை (௧) பளிங்குசாம்பிராணி விராகனெடை (௨) சீனிச்சருக்கரை பலம் (௨௦) பூவரசம்பூ, சாம்பிராணி இவ்விரண்டையுங் கலந்து பக்குவமாய் வறுத்து மற்றச் சரக்குகளையுஞ் சேர்த்துச் சூரணஞ்செய்து சருக்கரை சேர்த்து இரண்டுவேளையும் வெருகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட சகல மேகங்களும் வரட்சிகளும் நீங்கும்.

ஐயாக்கண்ணுப்பிள்ளை,

மேகஞதி பறங்கிப்பட்டை லேகியம்.

பறங்கிப்பட்டை சேர் (௧) சுக்கு பலம் (௨) கடலுரிஞ்சிப் பட்டை பலம் (௨) சீனிச்சருக்கரை சேர் (௨) தேன் சேர் (௨) நெய் சேர் (௭) சீரகம் சேர் (௮) சீரகத்தை மாத்திரம்

நெய்யில் பதமாய் வறுத்து அதனுடன் சருக்கரை தவிர மற்ற சரக்குகளையும் சோதித்திடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து சருக்கரையைப் பாகுசெய்து அதில் சூரணம் நெய், தேன், இவையெல்லாவற்றையும் சோதது லேகியபதமாயிறக கிக்கொள்ளவும். கழற்சிக்காயளவு சாபபிட சகல மேகங் களும் தீரும். இச்சாபபத்தியம்.

யோகக்கண்ணுபிள்ளை,

மதுஸ்மிகரசாயினம்.

பறங்கிப்பட்டை பலம் (ய) சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு, கடுக்காய், தான்றிக்காய், நெல்லிமுள்ளி, ஏலம், கிராம்பு, ஜாதிக்காய், ஜாதிப்பத்திரி, சன்னலவங்கப்பட்டை, குரோசாணி யோமம், வாய்விளங்கம், ஓமம், சிற்றரத்தை, சிறுதேக்கு, மஞ்சிட்டம், திப்பிலி மூலம், மல்லி, சீரகம், சடாமஞ்சில், கோஷ்டம், விலாமிச்சம்வேர், அமுக்கராக்கிழங்கு, சிறுநாகப்பூ, வெட்பாலையரிசி, வாலுழுவையரிசி, ரேணுகம், கசகசா, ரா முள்ளிவிதை வகைக்கு விராகனெடை (உ0) நெருஞ்சில் பலம் (0) தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு பலம் (க) நிலப்பனை கிழங்கு பலம் (க) முருங்கைப்பூ பலம் (க) தூதுவிளம்பூ பலம் (க) முந்திரிப்பழம் பலம் (0) பேரிச்சம்பழம் பலம் (0) சீந்தில்சருக்கரை பலம் (0) கற்கண்டு பலம் (ர) தேன் படி (வ) நெய் படி (வ) இவற்றை முறைப்படி ரசாயனம் செய்துகொள்ளவும்.

சகலமான உஷ்ணம், மேகம், அரோசிகம், இவை தீரும். தாதுவிருத்தியுண்டாகும்.

யோகக்கண்ணுபிள்ளை,

வங்கபஸ்பம்.

வெள்ளீயம் விராகனெடை (கூ) ரசம் விராகனெடை (கூ) ஈயத்தை யுருக்கி ரசத்தைததோய்த்து அடி கெட்டியாயிருக்கிற ஒரு சட்டியில்போட்டு அதை அடுப்பிலவைத்து (௱உ) விராகனெடை மஞ்சளைத்தூளசெய்து வங்கத்தின

மீது கொஞ்சம கொஞ்சம கிராசகங்கொடுத்து இருப்புககரண்டியினல் நன்ருய்கிளறி வரவும. இவ்விதம அநத மருசளதூள எலலாம ஆனபின் நன்ருயககடைந்து வறுககவஙகம வெளளையாம. பின்பு சட்டியின அகககமபககஙகளில் ஒட்டிநிற்பதையும சுறணடி ஒனருயசசோதது சட்டியின் நடுவில உருணடையாகததிரட்டிவைத்து மேலே ஒருசட்டிமூடி ஒருசாமம எரிதது நனருப ஆறினபின யெடுக்க வெணமையானபஸ்பமாம்; பததிரபபடுததவும வேளைபொன்றுக்கு அரைப்பணவெடையாக இரணடுவேளையும இருபதுநாள நெய்யில் அலலது வெண்ணெயில சாபபிட சகல மேகஙகளுநதிரும.

ஐயாககணணுபிளளை,
வங்கபஸ்பம். (வேறு.)

குளளியம பலம (௪) இதை மெல்லிய தகடாயடிததுப புளியிலைககனம கததரிததுககொளளவும. இருபதுபலம கோழிமுடடையோடடை மெலலியதூளசெயது அரைவாசிதூளை ஒரு சடடியில பரபபி அதனமேல் மேறபடிதகடைப்பரபபி அதனமேல மறுபாதித் தூளைபபோடடுப பரபபி மேலொருசட்டிமூடி சீலைமணசெயது அடுபபில ஏறறிக குவளமவோவிறகினல (ய) சாமம காடாககினியாக எரிதது ஆறவிடடெடுக்க பஸ்பமாகும. இதைத தூள் செய்து வஸ்திரகாயஞ்செயது வைத்துககொளளவும. அரைப்பணவெடையாக இரண்டுவேளையும் (உய) நாள நெய்யில், அல்லது வெணணெயில் சாபபிட சகல மேகஙகளும சொஸ்தமாகும, பிரமேகவியாதிகளுககெலலாம கொடுககலாம; சாறு பிறபபடாதமூலிகையுடன் இதில விராகனெடை (உ) சேரததிடித்தால ரசம்வரும. இசசாப்பததியம.

ஐயாக்கணணுபிள்ளை,
கருவங்கபஸ்பம்.

விங்கமபலம் (க) இதை யெவவிதமாகிலும கடடிககொள்ளலாம. அபபடி கடடினவிஙகம பலம (க) காரீயம

பலம (௧) இவவிரணடையும் கல்வத்தில்போட்டு கருவூமத்தைசசாற்றால (௪) சாமம அரைதது வில்லைதட்டி சட்டியில்வைத்து மேறசட்டிமூடி சீலைமண்செய்து அடுப்பில ஏற்றி (௪) சாமம் தீபாககினி, சமலாககினி, காடாக்கினியாக முறையே பத்துபத்துநாழிகையெரிதது ஆறினபிறகு மருநதையெடுத்து மறுபடியும மருந்தை கருவூமத்தைச சாறுவிடடு நாலுசாமம அரைத்து வில்லைதட்டி முனபோல சட்டியிலவைதது சீலைசெய்து முன்போல நாலுசாமமெரித்து ஆறவிடடெடுதது நூள்செய்து ஒரு டப்பாவில்வைத்துக்கொள்ளவும. இருபதுநாள் இரண்டுவேளையும வேளையொன்றுக்கு அரைபபணவெடையாக நெயயில அல்லது வெணணெயில சாபபிட சகல மேகமுநதீரும. தாது விரத்தியுமுண்டாகும. இச்சாப்பததியம.

ஐயாககண்ணுபிள்ளை,

நாகபஸ்பம்.

நாகமபலம (௫) இதை இலுபபைபெண்ணெயில் (௨௧) தடவையுருககிசசாயககச சுததியாகும்; இவவிதம சுதத செயத (௨) பல நாகததை ஒருகரண்டியில உருககி மறுகரண்டியில ஊறறி அரைசசூடாயிருககுமபோது ஒருபலம [illegible]சத்தைவிடடுக கலநது கல்வததிறபோடடு சுவற்றுமுளளங்கியிலசசாற்றில் நாலுசாமமும ஒட்டுப்புல சாற்றில நாலுசாமமும அரைத்து ஒரு உருணடையாகததிரட்டி ஒரு சேருள்ள இருமபுக்குகைசெயது அதில மேறபடி மாத்திரையைவைதது குகைவாயை இருமபுததகட்டினால மூடி சீலைமண்செயது எபபோதும எரிநதுகொண்டிருககிற அடுப்பின் கீழே ஒருசாண குழிதோண்டி அதில இநதக்குகையைப் புதைத்துவைதது ஒருமாதம சென்றபின்னெடுத்துக குகையிலிருக்கிற மருந்தையெடுத்துக கல்வத்தில்போட்டு சுவற்றுமுள்ளங்கியிலசசாறறால (௪) சாமம அரைத்து வில்லை தட்டி ஒரு சட்டியில்வைத்து மேல சட்டிமூடி சீலைமண் செயது அடுப்பிலேற்றி நாலுசாமம முறையே தீபாககினி,

கமலாக்கினி, காடாக்கினியாகிய இம்மூன்றுவிதத்திபோ டடு ஆறினபிறகு எடுக்க பஸ்பமாயிருக்கும். அதைத் தூள்செய்து சீசாவில் வைத்துககொள்ளவும். வேளையொ ன்றுக்கு அரைப்பணவெடையாக இரண்டுவேளையும ஒரும ண்டலம உட்கொளள மேகவியாதி, நீரடைப்பு, சுவாசமு, க்ஷயமமுதலிய சகலவியாதியும சொஸதமாகும. இசசாப பத்தியம. அறுபானஞசரீரததிறகு தககபடி நெய், சருக கரை, தேன் இவைகளிலொன்றில் அநுபானித்துச்சாப் பிடவும. இநத நாகபஸ்பததிறகுசசமானமானது ஒன்று மிலலே. அனேகருககுக்கொடுத்து பலவித குணததைக் கொடுததிருக்கிறது. இதன் சிறநதகுணம எவவிதவியாதி யிலும நறகுணத்தைக கொடுபபதே.

ஐயாககண்ணுபிளளை,

முர்தாராசிங்குசிந்தூரம்.

(மு)ாதாாசிஙகு சேர (க) மெலலிசாகத தூளசெயது தே னில் மூனறுநாள போடடுவைத்து பிறகெடுததுக் குகை யில அல்லது இருமபுககரணடியில் உருகி ஊத்திலுல ஈயமபுறப்படும. அநத ஈயததை அடிஅனதத ஒருசட்டியில் வைதது அடிபபேற்றிக காடாக்கினித்தீபோடடு கணடங் கத்தரி, பொற்கையாந்தகரை, புரசபபூ இமமூனறும சமபா கம்சோதது இடித்து வைதது்கொணடு, சிறுகசசிறுக மே றபடி வஙகததினமீது சொரிதது இருமபு கரணடியால புரட்டிககொடுககவும, இப்படி அது சிநதூரம ஆகிற வரையில் வறுத்து சிந்தூரம ஆனபின் ஆறவிட்டுச சிமி மிழில் வைத்துககொளளவும. வேளையொன்றுககு அரைப் பணவெடை தேனில இரண்டுவேளையும ஒருமணடலம சாபபிட சகல மேகரணம சொஸதமாகும. இசசாபபத தியம்.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

அப்பிரேகசிந்தூரம்.

அபபிரேக நவநீதம சேர (வ) காநதம சேர (அரைக்கால்) இந்த இரண்டையுங கல்வத்திலபோடடுக காடியெனகிற

புளித்ததண்ணீர்விட்டு (ச) சாமம் அரைத்து வில்லைசெய்து வாராகபுடம்போடவும். புளித்தண்ணீரால் மறுபடியும் (ச) சாமம் அரைத்து முன்போலபுடம்போடவும். இப்படி புடம் மூன்றும், எலுமிச்சம்பழரசத்தினால மூன்றுபுடம், முள ளங்கிரசத்தினால ஐந்துபுடம், நாகப்பழரசத்தினால் ஐந்து புடம், மறுபடியும் எலுமிச்சம்பழரசத்தினால மூன்றுபு டம், ஆலம்விழுது ரசத்தினால ஐந்துபுடம், மறுபடியும் எலுமிச்சம்பழரசத்தினால மூன்றுபுடம், வெங்காயரசத்தி னால ஐந்துபுடம் குளுப்பாசிக்கிழங்கின் ரசத்தினால் இரு பதுபுடம் மறுபடியும் எலுமிச்சம்பழரசத்தினால ஒருபுடம் போடவும். இப்படி (ருரு) புடமும் வாராகபுடமாகவே போட்டால சிந்தூரமாகும். சிந்தூரத்தில ஜீவியிருக் காது. ஆயிரம்புடமிட்ட அப்பிரேகசிந்தூரத்தின் குணம் இதிலிருக்கும். மேகம் இருபத்தொன்று, சலமேகமிருபத் தொன்று ஆகியவை சொஸ்தமாகும் இதற்கு அனுபானம் வெள்ளைமேகத்துக்கு கிழகாய்நெல்லிவேரையரைத்து கழ றச்சிக்காய்ப பிரமாணமெடுத்து அதிற் பாதி பசுவின்னெய் சேர்த்து அதில அரைவிராகனெடை அப்பிரேகசிந்தூரங் கலந்து இரண்டுவேளையும் ஒரு மண்டலம் உட்கொண்டால் சுக்கிலமேகம இருபத்தொன்றுஞ்சொஸ்தமாகும். சலமே கத்திற்கு அனுபானம் சிந்தில்சருக்கரை பணவெடை (க) வெண்ணெய ஒருவிராகனெடை அப்பிரேகசிந்தூரம்பண வெடை (க) இவ்விதமாகச் சேர்த்து ஒரு மண்டலம் இர ண்டுவேளையுமுட்கொண்டால சலமேகம இருபத்தொன் றும் நிவர்த்தியாகும்.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை.

ஜலமேகக்கிஷாயம்.

கருவேப்பிலையீர்க்கு, பருத்திப்பருப்பு, மஞ்சள், மரமஞ் சள், கடுக்காய்த்தோல், தான்றிக்காய், நெல்லிமுள்ளி, வகை க்குப்பலம் (க) அசல்தரமான கடலுருஞ்சிப்பட்டை பலம் (எ) இவ்வெட்டுவகைச்சரக்கையும் இடித்துத் தூளசெய்து

புதுக்கலயத்தில் வைத்துக்கொண்டு காலைமாலை (உ) வேளை யும், வேளையொன்றுக்கு ஒவ்வொருபலம் கொஞ்சமவற்றத் (௭)படி சலமவிட்டுக்காய்ச்சி (வ)சே கஷாயமசெய்து சாப்பிடவும். இவ்விதம காலைமாலை புதுக்கஷாயஞ்செய்து ஏழுநாள் உட்கொண்டால் ஆரம்பமான மதுமேகம சலமேகம காலவாசி சொஸ்தமாகும். மறுபடியும முன்போலவே கஷாயம்செய்து எப்போதும இடைவிடாமல் உட்கொள்ள வேண்டும். எப்போதும ஸ்திரீபோகம தள்ளிவைக்கவேண்டும். இந்தக்கஷாயம உட்கொள்ளும்போது பித்தவுபரியா லல் நாலுநாள்நிறுத்தி மறுபடி ஆரம்பிக்கவும். கடலுருஞ் சிப்பட்டையை மரத்துசம்பந்தம இல்லாததாய் சம்பாதிக்க வேண்டும். இது அனேகரால் மாற்றியே விறகப்படுகிற படியால அசலானதாமாய் வாங்கவேண்டும். அப்படிக்கில லவிட்டால் குணத்திறகுப்பதில தூரகுணமுண்டாம.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

அப்பிரேகச் சஞ்சீவிச்சூரணம்.

சின்னலவங்கப்பட்டை. லவங்கப்பத்திரி, சிறுநாகப்பூ, ஏலம, சந்தனம, வாலமிளகு, சாதிக்காய. கோஷ்டம, நெரிஞ்சிமுள்ளு, மரமஞ்சள, பூனைக்காலிவிதை, முந்திரிச்சம பழம, பேரீச்சங்காய, நெல்லிமுள்ளி, கருநெய்தற்கிழங்கு, பறங்கிப்பட்டை, கோரைக்கிழங்கு, தாளிசபத்திரி, தேற றான்விதை, வெள்ளரிவிதை, வெட்டிவேர, அமுக்கரா வேர, ஆவாரைவேர்ப்பட்டை, விலாமிச்சவேர, தாமரைக் கிழங்கு, கிழகாய்நெல்லி, நிலஆவாரை, நன்னாரிவேர, அதிமதுரம, இலவமபிசின், நீர்முள்ளிவிதை, சாதிபத்திரி, கிராமபு, சீரகம, நிலப்பனைக்கிழங்கு, வகைக்குப்பலம (௭) இவற்றைச சூரணித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து அதற்குச்சம னெடை கற்கண்டு, சீநிலசருக்கரை பலம (உ) அப்பிரேக சிந்தூரம பலம (௨) தேனசேர் (க) கற்கண்டைப் பாகு செய்து பாகுபத்த்தில மற்றவைகளை யொன்றாயக்கலந்து அதிற் கொட்டிக்கிளறி பக்குவமாய லேகியம செய்துக்

கொள்ளவும, இதனைக காலைமாலை (உ) வேளையும் கழற்சிககாயப்பிரமாணம உட்கொளள, பலவகை பித்தரோகம, பலவகை மேகரோகம, இருமல் ஆகிய இவைகளதீரும். இச்சாபபததியம.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை.

குன்மரசாயனம்.

சுத்திசெயத குககிலபலம (ரு) இதை வேப்பம்பட்டை, கண்டங்கததிரி, சிறதிலதணடு, இமமுன்றுவகைகளிலும சுத்திசெயதுககொள்ளவும். கொத்துமலலி, ஏலம, சாதிககாய், லவஙகம, வாலுழுவையரிசி, அதிமதுரம, அரத்தை, சிததர் மூலம, சுககு, மிளகு, திப்பிலி, வகைககு விராகனெடை (உ) சர்ககரை பலம (ரு) தேனபலம (ரு) பசுவின்நெய் பலம் (உ0) கடைசசரககுகளையிடிதது வஸ்திரகாயம் செயது, சாககரையைப பாகுசெயது அதில் சூரணங்கொட்டி நெய், தேன சேர்தது ரசாயனம செய்துக்கொள்ளவும். (உ) வேளையும கழறசிககாயபபிரமாணம உட்கொண்டால் மாாபுவலி, வயிறறுவலி, சுரம, குனமம, அதிசாரம சொஸதமாகும; தாதுவிரததியாகும; சரீரபுஷ்டியுண்டாகும்; மேகஙகளும சொஸதமாகும. புளிபபுங கைபபுந்தள்ளவும.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை.

சீனபாகச்சூரணம்.

சுககு, திப்பிலி, மிளகு, கடுக்காய, தான்றிக்காய், நெல்லிமுளளி, வெட்பாலையரிசி, கொத்துமல்லி, வாயவிளஙகம, காநதம, வால்மிளகு, அரிதாரம, லிஙகம, வெண்காரம், ஓமம, துருசு, துததம, சாதிககாய, சாதிபததிரி, கிராம்பு, நவசசாரம, எவசசாரம, சீரகம, கருஞசீரகம, குரோசாணி யோமம, அபின், கஸ்தூரிமஞ்சள், கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை, கடுகு, சுக்கு, கல்நார, வாலுழுவையரிசி, கார்போக அரிசி, மூஙகிலரிசி, வகைககுபபலம (வ) பறஙகிப்பட்டைபலம (அ) சுததிதத கநதகமபலம் (உ) சுததித்த குககில்சேர் (க) வெண்காரத்தைப பொரித்துககொளளவும். இவறறுள

அரிதாரம, சாதிலிங்கம், வெண்காரம, துருசு, துத்தம், நவச்சாரம, எவசசாரம, கல்மதம, கல்நார, கந்தகம, அபின, காந்தம, இவற்றைக் கல்வத்திற்போட்டு தணணீாவிட்டு நாலு சாமம அரைத்து, மறறச்சாககுகளையும குக்கிலையுஞ்சேர்த்து உறலில் இடித்து வஸதிரகாயஞசெயத சூரணததை முன் மருந்துடன்சோத்து நாலுசாமம்அரைதது நனருயககல நதபின் ஒரு புதுக்கலயததில்வைததுககொளளவும. வேளையொனறுககு வெருகடிபபிரமாணம இரணடுவேளையும தேனில மததித்து உடகொண்டால புண்கள், கிரநதி, சூலை, மேகம, மேகசசூலை, வாயு, கடிவகைகள ஆகிய சகலவியாதிகளும் தீரும. இசசாப்பததியம.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

இரண மேற்பூச்சேண்ணெய்.

இரசம, கெந்தகம, மனேசிலை, வெஙகாரம, அரிதாரம, ரா த்தவெள்ளை, நீரடிமுததுபபருபபு, வேமபாடமபட்டை, வ ககககு விராகனெடை (ரு) துளசி, வேளை, உத்தாமணி, குணபைமேனி, கையாநதகரை, வெற்றிலை, இவறறினசாா வகைககுப்படி (வ) நல்லெண்ணெய்படி (வ) சரககுகளை மை போல் தூளசெயது எணணெயிலகலநது அதனுடன் சாறுகளையுஞசோத்து பதமாயககாசசி இறககிப் பததிரபபடுத்தவும. ரணங்களின்மேற பூசிவா அனைவெயல்லாவகைகளுந் தீரும.

ஐயாககண்ணுபிள்ளை,

மேகரண எண்ணெய.

நாரத்தம்வேர், எலுமிசசம்வேர், வெள்ளறுகு, விஷ்ணுகிரந்தி, திபபிலிமூலம், சிததாமூலம, வகைககுபபலம (க) இவறறையிடிதது ஆறுபடிசலமவிட்டு எட்டில ஒனறுயககாய்ச்சி வடிகட்டி அதில (ரு) சேர நல்லெணணெய சேர்த்து அடுப்பிலேலறறிச சிறு தீயாக எரிதது அதில் பூண்டு, வசமபு, சதகுபபை, திப்பிலி, கருஞசீரகம, கார்போகஅரிசி, கஸ்தூரிமஞசள, கமபிபிசின், காசுககட்டி,

கருஙகுங்கிலியம், செஙகத்தாரிபபட்டை, பூதகரப்பான்ப டடை. குடசபபாலைப்படடை, துருசு, கெநதகம், ரசகற பூரம், சாதிலிஙகம, வசைக்கு விராகனெடை (க) இவறறை நாலுசாமம மைபோல அரைக்கவும். அரைக்குமபோது மேற்படி கஷாயததிஞல அல்லது முன் வடிகட்டின திப பியில் தண்ணீர்விட்டு கொஞ்சங் கொதிக்கவைதது வடிகட் டின கிஷாயததிஞல் அரைககவும. பினபு எண்ணெயிற் கலநது காசசி மெழுகுபததடில இறக்கி அடிவண்டலுடன் வாய அகண்ட ஒரு சீஸாவில் பததிரபபடுததவும். எண் ணெயைககலககி வண்டலுடன காலையில் ஒருகரண்டி மா லையில் ஒரு கரண்டி வீதம் ஒருமண்டலம் உடகொள்ள கடிரணம, மேகரணம முதலிய அனேகவகை ரணங்கள தீரும கண்டமாலைககு இரண்டு மணடலஙகொடுக்க ... குஷ்டரணஙகளுக்கு நாலுமணடலங் கொடுககவும. இதி குஷடம பறறறத்திராவிட்டாலும் அதிகப்படுகிறதில்லை.

இதற்கு முககிய பத்தியம்.

மாம்பழம், அதனஊறுகாய, அதன் வடுகு இவை சுததமாய் ஆகா. ...தலிபஞசகமும் அபபடியே ய... எண்ணெய குடிததுவிட்ட ஆறுமாசமவரையிலு மேற டவைகளைத தளளவேண்டும. சரீரத்தில் சூடுசெய்த அபபோது நெய், மோர், கொஞ்சம சோத்துககொ... லாம, இது மிகவும பிரசித்தமானது தீர்ககரோகங்கள சொஸ்தமாயிருக்கின்றன.

ஐயாககண்ணுபிள்ளை,

கெந்தகரசாயனம்.

சுததிசெய்தகெநதகம பலம (ஙா) மிளகு, திபபிலி, கடு காய, தான்றிககாய, நெலலிமுள்ளி, லவஙககஙகபபட்டை லவஙகபபததிரி, ஏலம, சணபபவிதை, சேராங்கொட டை (இதை மூகதுவெட்டி நீககவும.) வாய விளங்கம வகைக்கு பலம் (க) இவற்றுள் கெநதி தவிற மறற சரக்குகளை பிடிதது வஸ்திரகாயமசெய்து கெந்தகத்தைக கலவத்தில்

ஐயாககண்ணுபிள்ளை,

கந்தகரசாயனம். (வேறு.)

த்திசெய்த கெந்தகம், குக்கில, பறஙகிபபட்டை, வாய நகம, நீரடிமுத்துப்பருப்பு வகைககுபபலம (உ) மூக வட்டின சேராஙகொட்டை. பலம (ய) கெநதகத்தைத் மற்றச்சரக்குகளைக் கல்லுறலிற்போட்டு (ச) சாமமிடித பின்பு கெந்தகததை முன்னர் தரியாயத் தூள்செய்து ஓவுள்ள மருந்துடன் சேரத்திடிதமுடுத்து கல்வத்தில் மம் அரைத்துப் பின்பு செல்லததக்க தேன்விட்டு இர மம அரைததுப பெரிய கழறசிக்காயபபிரமாணம டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு உருண்டையாக டுவேளையும மண்டலம் உட்கொளள குஷ்டம, பிள வ, மேகம, சொறி, கண்டமாலை, இவை சொஸ்தமாம. நந்து தீரகமாகசசாபபிடவும். இசசாபபததியம.

ஐயாககண்ணுபிள்ளை,

கெந்தகமெழுக்கு,

கெந்தகம சேர் (க) இதையொரு இருப்புககரண்டியில் பாட்டு அதன்மேல ஒரு பலம நெயவிட்டு கெநதகத்தை நக்கி, கையாந்தகரைசசாறு பிழிந்து வஸ்திரத்தில்வடிகட்டி

அ௭ ட

ளைவத்து

கபாந்தகளை

ஹதிரத்தில் விட்

இபபடியே மூனறுந்

செயயவும். இவ்விதமே முமமூன்றுதடவை, மு
ளிச்சாறு, பொன்னுஙகாணிச்சாறு, தாமைரவிழு
ஆகியவைகளில சாய்த்து எடுத்து ஒரு இரும்ட
யில் வைத்து தாழம்விழுதுரசம் சோ (வ) இந்தச்சா
கெந்தகத்தில் சிறுகசசிறுகவிட்டு சுருக்குக்கொடுக்
பின்பு அந்த கெந்தகத்தைக கல்வததில் மைபோல அர
ய்து தேன்விட்டு நாலுசாமம அரைத்து மெழுகுபத
மாட்டுக்கொம்புசசிமிழில் வைத்துககொள்ளவும் மே
யொன்றுக்கு மிளகுபபிரமாணம இரண்டுவேளையும்
கொண்டால ஒரு மணடலத்தில் குஷ்டம அனுகூலமா
இச்சாப்பததியம.

ஞாபாசககண்ணுபிள்ளை,

பு ை ப்பிைாயோகம்.

லிஙகம விராகனைடை (க) அரிதாரம் விராகஎ
(உ) சாதிககாய விராகனைடை (க) துத்தம விராகஎ
(௪) துருசு விராகனைடை (க) இவறறை வேலிப்ப
சாற்றால் நாலுசாமம, பாகையிலைசசாறறால் நாலு
நொச்சியிலைசசாறறால் நாலுசாமம அரைதது இரண்
நிகள வெள்ளைததுணி சவுக்கததில்தடவி அறுபது வாத
செய்து நிழலில்காயவைத்து பததிரப்படுததவும். ஒருவாத்
யை சுஙகானில்வைததுககாலைவேளையில் சுருட்டு குடிக்கிற
போலககுடிக்கவும. தேகம், ரோகம, முதலியவைகளுககு
தக்கபடி பிரதிதினம அல்லது ஒன்றைவிட்டொருநாள் ா
ளொனறிற்கொருதடவையாக எட்டுதடவை செய்யவே
டும. இதனால் கபாலசூலை, மேகவிரணங்கள தீரும். விர

ாதியஸ்தர்கள் விரணமாறி மருந்துண்
ஸ்நானம செய்யவேண்டும. கபால ... கோரா
யங்கனஸ்நானஞ் செயயவேண்டும. பத்தியம புளி (க)
கைப்பு, இவை தளளவும்.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

கிரந்திக்கு மூலிகைப் பிரயோகம்.

ஒரு ...ாக்காய், அதன் இலை, அதன்பட்டை, மறுதோன்றிப
...இனுசுக்குக கொட்டைபாக்களவு அரைத்துககல
...ட்கொண்டு மேலே காலசேர் வெந்நீர் குடிககவும்.
...தமாக மூன்றுநாள் சாப்பிட்டு உப்பில்லாப்பததிய
...க கிரந்தி சொஸ்தமாகும.

ஐயாககண்ணுபிள்ளை,

அ ரை ய ா ப் பு ம ரு ந் து.

...நெதசகூரிவேர் சேர (க) இதை மைபோல நைய இடி
இரண்டுசேர விளக்கெண்ணெயிற்கலந்து வெயயிலில்
...ரம வைத்தெடுததுக காலையில் பலம (உ) அல்லது
பலம சாபபிடவும். இவவிதம் ஐநதுநாள்செயது
...ப்பு புளியும் நீகக, அரையாபபு, விப்புருதி, துடை
... ஆகிய இவைகள்தீரும.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

சு ர ா ங் கு ச ம ா த் தி ரை.

...ளரிபாஷாணம், குதிரைபபல்பாஷாணம். கெந்தகம்,
...ாரம, மனோசிலை, இந்த ஆறுவகைகளையும சுத்திசெ
வகைக்கு விராகனெடை (ரு) எடுததுக கல்வத்திற்
...ட்டு பாகையிலைசசாறறினல் (ச) சாமமும், ஒருசேர்
...ாகைக் கிஷாயஞ்செயது அந்தககிஷாயததினல் (ச)
...மமும் அவுரிவோ கஷாயத்தினல (ச) சாமமும அரை
கப் பிள்ளை குடுகுபோல மாத்திரை செயதுக்கொள்ளவும்,
... தகக அனுபானஙகளிலகொடுக்க, சகல சன்னி
...களும் சுரங்களும் தீரும்.

ஜீய ராஜ சிந்தாமணி.

ஐயாகக்கண்ணுபிள்ளை,

சுரவசுராங்குசமாத்திரை.

ரசம், கெந்தகம், மனோசிலை, அரிதாரம், துத்தம், து வெள்ளைப்பாஷாணம், வகைக்கு விராகனெடை (க) நீ றைவெகிழப்பொடிசெய்து ஒரு சட்டியின் நடுவிலவைத் சாரணைசசாறு கொஞ்சம் அதில்விட்டு அதன்மேல் வெங்கலககிண்ணத்தைக் கவிழத்து சநதுதெரியாமல் மண்செயது சட்டியில் மணல்நிறைத்து அந்தசசட் அடுப்பின்மேல்வைத்து குவளம் விறகினால் தீபாக்கி ஒருசாமம எரித்து ஆறினபிறகு எடுகக மருந்து கரு யிருக்கும நிறையும குறையாதிருக்கும் அதையெடுத்த வத்தில்போட்டு தக்காளிரசத்தால் இரணடுசாமமும், த்தக்காளிச்சாறறால இரண்டுசாமமும அரைத்து பச் பயிறுபபிரமாணம மாத்திரைசெயயவும். இதைத் தக்க பானத்தில் மூன்றுவேளைகொடுக்க சகல சுரஙகளுந்தீ

ஐயாககண்ணுபிளளை,

பதங்கப்பிரயோகம்.

ரசமபலம (க) கெநதகம பலம் (க) அரிதாரம (க) மனோசிலைபலம (க) இந்தநான்குவகைகளையுமபொ யது ஒரு சட்டியின மத்தியில்வைத்து (டு) பலம் நிக ள்ள தாமபிரககிண்ணியொன்றை மேற்படி மருந்தின் கவிழ்த்து இடுககில்லாமல் சீலை மண்செய்து சட்டி அடுப்பேற்றி நாலுசாமம் எரித்து பிறகு கிண்ணத் யெடுத்துபபாாத்தால் கிண்ணத்தில் பதஙகித்திருக்கும் அ கிண்ணத்தையெடுத்து ஒரு பலகையின் மீதில் கவிழ்த்தப தட்டினால் உளளிருககிற மருந்து பலகையின்மேல்விழு அதையெடுத்து பொடிசெய்துவைத்துக்கொள்ளவும். அது பான பேதங்களில கொடுத்தால் சன்னி, சுரம், ஆகியவை சொஸ்தமாகும.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

காரீயசிந்தூரம்.

காரீயம பலம (க) ரசம் பலம் (க) கெந்தகம் பலம (க) லிங்கம் பலம் (க) கௌரிபாஷாணம் பலம் (க) பொரித்த வெண்காரம பலம் (க) இவற்றைச சிறுசெருப்படைசசாற் றி மமும், எலுமிச்சம்பழச்சாற்றல் (ச) சாமமு ம அரைத்து ஒரு இரும்பு குகைககுளவைத்து அதன்வாயை இரும்பு வில்லையினல் மூடி சீலமண்செயது எப்போதும் உயும் வீட்டடுப்பில நான்குவிரல் ஆழஞ்செயது மேற் படி குகையை அதில் புதைத்துவைத்து முப்பதுநாள் செ ன்றபின்னெடுத்து குகையிலிருககிற சிநதூரததைச் சிமி ழில் பத்திரப்படுத்தவும வேளையொன்றுககு அரைப்பண விடையாக சரீரசுபாவத்துக்குததக்கபடி வெல்லத்தில் அல் லது நெய்யில் கொடுக்க சகல சுரமு நதிரும. பததியம் டப்பு, புளி, இவைதள்ளவும்.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

பஞ்சரத்தினமெழுக்கு.

லோகசிநதூரம, தாளகசிந்தூரம, கடினபாஷாணம, ரசிலிஙகம, ரசசிந்தூரம, வகைக்கு விராகனெடை (க) ருககளை நாரத்தமபழத்தளவு சுணணமபை தணணீரில கரைத்து தெளிவெடுதது மேற்படி சரககுகளைக கல்வத்தி லிட்டு மேற்படி தெளிவுவிட்டு இரண்டுசாமமும, முலைப் பால்விட்டு இரண்டுசாமமும் அரைத்துபசையன்றி மெழு குபதமானவுடன் கொஞ்சம தேன், நெய், இவவிரணடுங கலந்து அதில்விட்டு அரைத்து சீனப்பாததிர டப்பியில் பத்திரப்படுத்தவும. வேளையொன்றுக்கு ஒரு பசசைப்பயி றளவு மூனறுபொழுது கொடுகக சீதசுரம, தாபசுரம் முத லிய எவ்விதமான சுரமும் தீரும். இதற்கனுபானம். சுககு, பற்பாடகம், சிறுகாஞ்சோரிவேர் இவற்றைக் கஷாயஞ்செ ய்து முன்பு அவுடதத்தைத் தேனில் மத்திதது கொடுத்து அதன்மேல் மேறபடி கஷாயம கொடுககவும்.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,
திரிவிக்கிரம மை.

ரசம், கெந்தகம், வெள்ளைப்பாஷாணம், அரிதாரம், நாகோவாளப்பருப்பு, கொட்டாங்கச்சிகட்டகரி, வகைக்கு விராகனெடை (உ) இவ்வேழு சரக்கையும் கல்வத்திலேபோட்டுத் தேங்காய்ப்பால்விட்டு நாலுசாமம் அரைத்து மெழுகு பதத்திலெடுத்துச் சிமிழில் பத்திரப்படுத்தவும். நான்காமுறை, எட்டாம்முறை, பதினாறாம்முறை, முப்பதாம்முறையாய்வருகிற மாறல் சுரங்களுக்கும், வயிற்றிலுவாயு உபத்திரவங்களுக்கும், தேக பலத்திற்கேற்றபடி எட்நாளைக்கொருதடவை குன்றிமணியளவு சருக்கரைகரைத்த சலத்திலகலக்கிக் காலையில் பேதிக்குக்கொடுத்துப் பத்தியமவைக்க மேற்படி வியாதிகள் தீரும்.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,
வரதராஜ சூரணம்.

ரசம், கெந்தகம், சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, சீரகம், கருஞ்சீரகம், கண்டதிப்பிலி, அறத்தை, ஓமம், வெண்காரம், வகைக்குப் பலம் அரை இவற்றுள் ரசம், கெந்தகம் இவ்விரண்டையும் கல்வத்திலபோட்டு மைபோலரைத்து அதனுடன் வெண்காரத்தைப் பொரித்து சேர்த்து மறுபடியும் நன்றயரைக்கவும். மற்றச்சரக்குகளை இடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து முன் மருந்துடன்சேர்த்து நாலுசாமம் அரைத்து ஒரு சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும் வேளையொன்றுக்கு ஒரு பணவெடையாக இரண்டுவேளையும் தேனில் கலந்து கொடுக்க அசீரணபேதி, விஷபேதி, உடம்புவலி, வயிற்றுசூலை, சலதோஷம, கபம், தருணசுரம இவைகளெல்லாம் சொஸ்தமாம.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,
சன்னியெண்ணெய்.

பூரணகம், குன்றிமணிவேர், ஊசிமல்லிகைவேர், வெள்ளைக்குன்றிமணியிலைச்சார், மரமஞ்சள், குங்கிலியம், வகை (க)

விராகனெடை (ஈ) ஐந்தெண்ணெய் வகை (க) க்குப் பம் (கற) மூன்சரக்குகளை வெள்ளைக குன்றிமணியிலேச் ற்றால் அரைத்து எண்ணெய்களை பொன்றாய்க்கலந்து றில் கரைத்துக்காய்ச்சி மெழுகுபததநிலிறக்கிப்பத்திரப் த்தவும். சன்னிகருச சரீரத்தில் தடவலாம்; மூக்கில் சியம் செய்யலாம். உள்ளுக்கும கொடுக்கலாம. இபபடிச சய்ய அது தீரும்.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

ஆபத்தாரணை மாத்திரை.

ரஸ்திரபேதி, கடுகுரோகணி, அதிமதுரம், ரசம, விஷ ம, மனோசிலே, அரிதாரம, கெநதகம், வெட்டிவேர், விலா ச்சம்வேர், நன்னாரிவோ, தாமபிரபஸ்பம, சநதனம, ருகம், வகைக்கு விராகனெடை (ஈ) முசுமுமுடடை ரச தினல் மூன்றுநாளும, இளநீர் சலததினல் மூனறுநாளும அரைதது உளுந்துப்பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து புலேப் ரலில் வேளையொனறுககு ஒரு மாத்திரையாக இரண்டு வளையும் கொடுகக அந்தரதாகம, பிரமை, சன்னி இவை ரும.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

விஷபூபதி தைலம்.

ரசம், கெந்தகம், நாபி, நேர்வாளபபருபபு, கடுககாய்த் தால், பூந்திககொட்டைத்தோல, வகை (க) க்கு விராக னெடை (ஈ) இவறறை வேப்பெண்ணெயால நாலுசா ம அரைத்து மெழுகுபதமாயெடுத்து வைத்துககொளள வும, வேளையொன்றுககுக் குன்றிமணியளவு உட்கொண் டால் எவவித விஷரோகமும சொஸ்தமாகும.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

சஞ்சீவி மாத்திரை.

வெள்ளித்தகடு அரபொடி, செம்பு அரபொடி, வெங்கல அர பொடி, இரும்பு அரபொடி, சுத்திசெய்த அரிதாரம, திப்

பிலி வகைக்குப்பலம (க) காந்தம் பலம் (உ) கெந்தகம் (ங) கறறுழைசசோறறிஞல் இருபததுநாலுசாமம். த்து அடி கெடடியாயிருக்கிற சட்டியின் நடுவில் அ யாகத தட்டிவைத்து வெயபிலில் காயவைத்து காய் றகு மேலே ஒரு சட்டிமூடி சீலமண்செய்து சட்டி அடுபபேற்றி இருபத்துநான்கு சாமம் வடவாக்கினிந போடடு ஆறினபினனெடுத்துத் தூள்செய்து சிமிழில் ககவும அலலது கல்வத்திலிட்டு இஞ்சிச்சாறுவிடடு அ த்துக குன்றிமணிபபிரமாணம மாத்திரைசெய்து வைத் கொள்ளவும. வேளையொன்றுக்கு ஒரு குன்றிமணியள இரணடுவேளையும அரைமண்டலம் உட்கொண்டால் சா வாய்வுசமபந்தரோகம, கபசம்பந்தரோகம், பாண்டுசம்பந் ரோகம, சொஸ்தமாகும். தேகம் ரோகம் ஆகிய இவற் றகுநதகக அனுபானத்தில் கொடுக்கலாம். முக்கியமா தேனில கொடுககலாம். இது பிரசிததமான அவுடதம்.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

மூலகுன்மவாயு வாதராட்சஸ மாத்திரை.

காந்தசிந்தூரம், ரசசிந்தூரம, லோகசிந்தூரம், தாமட சிநதூரம இவை வகை (க) க்கு விராகனெடை (ங) ரச பெருஞ்சீரகம, நாபி, செரிவிஷம், வீரகம, மனோசிலை, வெ ட்பாலையரிசி, நன்னாரிவேர், சுக்கு, திபபிலி, மிளகு, கற் ழையுப்பு, அமுரியுப்பு, சவுககாரசசுண்ணம் வகைக விராகனெடை (ங) பொரித்தவெணகாரம, கெந்தகம், ந சசாரம், கேர்வாளபபருபபு, இவை வகையொன்றுக்கு விரா கனெடை (ரு) இவற்றுள் சுக்கு, திபபிலி, மிளகு, நன்னாரி வேர, வெட்பாலையரிசி இவற்றைமாததிரம் அமமியிலவை த்து செகிழ அரைதது எடுத்துக் கல்வத்திலபோட்டு மற்ற வைகளையும (எ௦) விராகனெடை காயமும் அதனுடனசே ாத்து கொசசியிலைச்சாறறுல் இரண்டுசாமமும் வெள்ளைப் பூண்டு ரசத்தால் இரண்டுசாமமும் அரைத்துக் குன்றி மணியளவு மாத்திரைசெயது தேனில் காலையில் மாத்திரம்

...ளைசாப்பிடவும். இவ்விதம் மூன்றுநாள் மூன்றுவே ளை ...பிட்டு பின்பு பத்துநாட்கழித்து மறுபடியும் மூன்று முன்போலசாப்பிடவும். இவ்விதம் இடையில்விட்டுச்சாப்பிட குன்மரோகம், வாயுவலி, சத்திகுன்மம். ...பை அக்கினிமம், எரிகுன்மம் (௰க), வாயு (அ௰), காது ...ய், சிலேற்பன ரோகங்கள், கபம் முதலியவை தீரும், ... அகஸ்தியர் ரிஷி முறை

ஐயாக்கண்ணுப்பிள்ளை,

பாஷாணசத்து

...ருசேர் தண்ணீர்கொள்ளும்படியான தாம்பிரக்கிண ணியான்றுசெய்து ஒரு ...மண்சட்டி. அடி கனமாய்ச்செய்து, சட்டியின் நடுவில் கிண்ணியைக்கவிழ்த்து ...ணிவாய் சொருகும்படியாக சுற்றிலும் இருப்புருந்தி ...செய்து கிண்ணியை யெடுத்துக்கொண்டு, சட்டியை ...பாத்திச் கட்டுக்கொள்ளவேண்டும் வெள்ளைப்பாஷாணம், ம், சவுக்காரம், வைகச்சு விராகனெடை (௫) இம் மூன்றையும் முலைப்பாலால் ஒரு சாமம் அரைத்து முன ாசெய்த சட்டியின் நடுவிலவைத்து தாம்பிரக்கிண்ணி அதன்மேலக்கவிழ்த்துச் சீலைமண்செய்து, சட்டியில நிறைத்து அடுப்பேற்றி தீபாக்கினியாக ஒருசாமம் த்து ஆறினபின் கிண்ணியையெடுத்தால் அதில் பாஷா ம் பதங்கித்திருக்கும். பதங்கத்தைச் சுரண்டியெடுத்து ...ன கொஞ்சம் வெண்காரம் சேர்த்து, ஒரு பெரிய ...யத்தோண்டி அதில்வைத்து உருக்கினால் அது உருகும் ...யாம். அதை யெடுத்துத்தூள்செய்து பாஷாணம் சேர்க்க ம் அவுடதத்தில் அதமருபத்திலாய் இதைச்சேர்த்தால் அ டதம் அதிக வீரியமாயிருக்கும். கிண்ணியிலிருக்கிற சத் தமணியாயுருக்காமலும் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

ஐயாக்கண்ணுப்பிள்ளை,

சுவாசக்குடோரி சிந்தூரம்

பாஷாணம்பலம் (௧) வீரம்பலம் (௧) ரசம்பலம் (௧) கெந் தகம் (௧) இவற்றை, கோட்டகசாலைப்பிள்ளைச்சாற்றிலே

நாலுசாமம அரைதது, நாலுபலம எடையுள்ள தாமட் கிணணிசெயது இந்த ஔஷதங்களெல்லாம கிணணியி புரத்தில் தடவிபபூசிக கிணணிவாயகருத் தாமபிரததகட டாலமூடி, சீலமணசெயது கெட்டியான சட்டியினந உழமண இரண்டுவிரறகடை கனமபோட்டு அதல தாமபிரககிணணியைவைதது சட்டிநிறைய மேறபடி மண்போட்டு, சட்டியை அடுபபிலவைதது வடவாக் கினியாக எட்டுசசாமம எரிதது மெதுவாய சட்டியி கிற உழமண்ணையெடுககக கிணணியும மருநதும ட மாகியிருககும அதனமேலிருககிற சீலமண்ணை 6 வாயெடுதது நீககி அநதமருநதைககலவததிறபோட்டுக டகசாலை யிலைரசததினால நாலுசாமம அரைததுக காய ததுத தூளசெயது, காசிககுபபியிலபோட்டு குபபிவாய வெளளைமாவுககலவினால காரககுசெயதுமூடி சீலமண யது ஒரு சட்டிநடுவில ஒருவிரல மணலபோட்டு அத மேல குபபியைவைததுக கழுததுவரையில மணல்போட் அடுபபிலேற்றி வடவாகனிததீயாக நாலுசாமம எரித ஆறினபிறகு எடுககச சிநதூரமாம. இதைத் தூளசெ டபபியில பததிரபபடுத்தவும. வேளையொன்றுக்கு பணவெடையாக இரணடுவேளையும தேனில உடகொ ணடால் சுவாசரோகம சொஸ்தமாகும. ஒருவேளையில சஙகுணபபடும. தவிர பூபதிசிநதாமணியில தாமபிர பததிறகுபபதிலாக முன்னெரிததுச்செய்த பஸ்பத்தை, சேர்த்துக கொளளலாம. சன்னி, சைததியம, தோஷ வாயு இவறறினால சுவாசமகணடாலும இதனால கு ணபபடும. நலலமருநது.

யோககண்ணுபிள்ளை,

தாம்பிரபஸ்பம்.

நாகசசலலியை மெலலிசாகததட்டி ஆலமகொழுந்துச் சாறறில மூன்றுநாள ஊறப்போட்டு அதையெடுததுஎலுமி சசமபழசசாறறில (௬௰) நாழிகை ஊறவைத்தெடுத்து இர

பிடி வெள்ளறுகுசமூலத்தைத்தக கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவிட்டு அரைத்து அந்தத் தாமபிரசசல்லிகளுக்கு கவசஞ்செய்து காயவைத்துக் குகைக்குள்வைத்து மேலே ஓட்டாலமூடி சீலமண்செய்து குகையமூக ஊதியெடுக்கத் தாமபிரம பஸ்பமஆகும். அதையெடுத்துக கலவத்திறபோட்டு எருமைததயிர ஆடையுடனவிட்டு இரண்டுசாமம் அரைத்து வில்லைதட்டிச ஓட்டில சுணணககலவிட்டு அதில் வைத்து மேலுமசுன்னமிட்டு மேலோடுமூடி சீலமணசெயது கசபுடமபோட பஸபமாம. தேனில அரைப்பணவெடையிரண்டுவேளையுமகொடுகக, சுவாசரோகம சொஸ்தமாம. இநதபபஸ்பம பூபதி சிந்தாமணிமாத்திரையில சேரவேணடிய தாமபிரபஸ்பத்திறகுப பதிலாய சேர்த்துக கொள்ளலாம.

ஐ பாக்கண்ணுபிள்ளை,

தாம்பிர பஸ்பம். (வேறு)

தாமபிர அரமபொடிபலம (க) எடுப்பபடி பாகையிலேசாறு ஒருகுடததிலூறறி அதில் மேறபடி அரமபொடியைப போட்டு சட்டிமூடி சீலமணசெயது அடுபபேறறி ஆவாவிறகிலைல் (மஉ) சாமம் லடவாகனிபாயெரிதது ஆறினபின் எடுக்கத தாமபிர அரமபொடியும சாறும பஸபமாகியிருக்கும். இரணடையுந தூளசெயது சீமிழில்வைத்துக கொள்ளவும. சகலரோகஙகளுக்கும கொடுககலாம. பூபதி சிந்தாமணிமாத்திரைபிரயோகததிலும சேர்ககலாம. நலலமுறை

ஐ பாககண்ணுபிள்ளை,

சுவாசநிவாரணமாத்திரை.

இரசம விராகனெடை (மரு) தாமபிரபஸ்பம விராகனெடை (மரு) கெந்தகம விராகனெடை (அ) இநதுப்பு விராகனெடை (அ) பொரித்தவெணகாரம விராகனெடை (க) வெறறிலைச்சாறுவிட்டு மிசசமபழரசததால் நாலுசாமம அரைத்து மிளகுபோல உருணடைசெயது வேளையொன்றுக்கு ஒரு மாத்திரை, இரணடுவேளையும தேனிலகலந்துகொடுத்தால சுவாசரோகம சொஸ்தமாகும. நலலமருந்து.

ஐயாக்கண்ணுப்பிள்ளை,

இலகு அயவங்கசிந்தூரம்.

இரும்பு அரபொடி பலம் (க) கிளாஸ்படிக்காரம் (உ) வளையலுப்பு பலம் (சல) வெண்காரம் பலம் (க) இவைக கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவினால் அரைத்து வில்லைசெய்து காயவைத்துக் குகையிலவைத்து, மேற் குகைமண்ணினால் வில்லைசெய்து காயவைத்துக் (வாயமூடி மேற்படி மண்ணினாலேயே சீலைமண்செய்து வைத்து வாரப்புகசலனுள உலையிலவைத்துக் கரிபோட்டுத் துருத்தியால பக்குவமாய ஊதிக் குடமுடிறால எடுத்து வெளியிலவைத்து ஆறினபிறகு இரண்டாந்தடவையும யெடுத்து ஆறவிடவும். இப்படி ஐந்துதடவை ஊதியாவிட்டு உடைத்துப்பார்த்தால மணியைப்போல சகசரவலையாக விருக்கும் அதையெடுத்து வைத்துக்கொள்ளவும் நவச்சாரம் அரைப்பலம், தாளகபலம் (வ) வெண்காரபலம் (வ) செவ்வீரபலம் (அரைக்கால்) இவைகளெல்லாவற்றையுங கலவத்திறபோட்டு எலுமிச்சம்பழச் சாறுவிட இரண்டுசாமம் அரைத்து (பணம்போல வில்லைசெய் காயவைத்து எடுத்துக்கொள்ளவும். முன் சொன்னவலையை ஒரு குகையிலவைத்து உருக்கி மருந்துருகும்போ அரைத்தெடுத்துவைத்திருக்கிற வில்லைகளில் ஒன்றைக குகையிலபோட அது குறைந்தபின் மறுவில்லைபோடவும் இப்படி வில்லைகள் ஆகிறவரையில் நாலுமுதல் முழுவில் நடுருகக்ளறிவிட்டு வளகெண்ணெயில ஊற்ற லோகசத்து அயவங்கம் ஆகும். இந்த அயவங்கத்திற்குப் பாகிபேட்டை கெந்தகம், அயவங்கத்திற்குச் சமமெடை ரசம், அயவங்கத்திற்கு நாலிலொன்று தாளகம், அயவங்கத்துக்கு எட்டிலொன்று மனோசிலை பூநீறு வராகனெடை (க) இந்த ஔஷதமும அயவங்கமும கல்வத்திலபோட்டு கற்றாழைச சாறு, பொற்றலையாந்தகரைச்சாறு இவ்விரண்டுங் கலந்து சாமம் அரைத்து (பணவிடை) வைத்து ஒரு முழப்புடம்

போடவும். பின்பெடுத்து முன்போல அரைத்து மூன்று ககப்போட்டு பிறகு வெளிப்புடம் முழமஉயரம மூன்று பெபோடவும். சிந்தூரமாகாவிட்டால சிந்தூரமாகிற வரையில வெளிப் புடம்போடவும். சிந்தூரமாகிவிட்டால முடித்துப் பத்திரப்படுத்தவும். வேளையொன்றுக்கு ஒரு ... வெண்டையாக இரண்டுவேளையும் முடடுகொண்டால எல்ல வியாதிகளுந் தீரும்.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

விரோசன உருண்டை

சுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்பு, கோஷடம், அதிமதுரம், ஏலம், சண்பகப்பூ, இவை வகைக்கு விராகனெடை (க) இவற்றை எலுமிச்சம்பழரசத்திலை நாலுசாமம் அரைத்து, மிளகுப்பிரமாணம் உருண்டைசெய்து சாயவைத்து ஒருசீசாய்க்குப்பிகையில வைத்துக்கொள்ளவும் சுகுமார தேகிகளுக்கு ஒரு உருண்டையும் கடினமான தேகிகளுக்கு இரண்டு உருண்டையுமாகக் கொடுக்கலாம். ... ரானா, வெந்நீரில் சாதகனாகக்கலந்து அதில பாதத்தின் ... கரைத்துக்கொடுக்கலாம். இந்தரசத்திலும் கொடுக்கலாம் அதிகமாயப் பேதியானால் வெந்நீரில எலுமிச்சம்பழம்பிழிந்து சாப்பிடில பேதிநிற்குமா. பேதியாகாமல நின்றால மீண்டும் ... கொடுக்க பேதியாகும

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

சுகவிரோசன ஐபதிசூரணம்

செவ்விய ப்ருவாளி, கோரைக்கிழங்கு, வாயவிளங்கம், கடுக்காய்த்தோல, சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, லவங்கம், லவங்கப்பட்டை, லவங்கபத்திரி, ஏலம், வகையொன்றுக்கு விராகனெடை (க) சிவதைவேர் சுத்திசெய்தது விராகனெடை (கூய) சருக்கரை விராகனெடை (௩௰) இவற்றுள் சருக்கரை தவிர மற்ற சரக்குகளைச் சூரணித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து இதனுடன் சருக்கரைகலந்து வைத்துக்கொள்ளவும

மூன்றுவிராகனெடை சூரணத்தை வெந்நீரில் கரைத்து சாப்பிட்டால் ஆறுதடவை சுகமாய் பேதியாகும்.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

நாகசிந்தூரம்.

துத்தநாகம்பலம் (௧) ரசம்பலம் (௧) கெந்தகம்பலம் (௧ லிங்கம்பலம் (௩) கௌரிபாஷாணம் பலம் (௧) பொரித்த வெண்காரம்பலம் (௧) இவற்றைக் கலவத்திற்போட்டு ஒடிப்புலுச்சாற்றினால் நாலுசாமமும், எழுத்தாணிப்பூண்டுச்சாற்றினால் நாலுசாமமும் அரைத்து வில்லைதட்டி அகலில்வைத்து மேல் அகல்மூடி சந்துதெரியாமல் சீலைமண் செய்து காயவைத்து மணலிற்புதைத்து ஒருமுழப் புடம் போடவும் ஆறினபின்னெடுத்து மறுபடியும் மேற்படிச் சாறுகளினால் அரைத்து மேற்படி அகலில்வைத்து மேல்மூடி சீலைமண்செய்து (௧௦) முழப்புடம்போடவும். இவ்விதம் கைபாகமாகச் சிந்தூரமாகிறவரையில் புடம்போட்டெடுத்துச் சிமிழில் பத்திரப்படுத்தவும். வேளையொன்றுக்கு ஒரு பணவெடையாக இரண்டுவேளையும் தேனில் சாப்பிட சகலரோகங்களும் சொஸ்தமாகும்.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

வங்கசிந்தூரம்.

காரீயம் விராகனெடை (௧) இதை புளியயிலைபோல் தட்டி மெல்லிசாய்க்கத்தரித்து, பொன்னரிதாரம் விராகனெடை (௫) இதை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றினால் (௨) சாமம் அரைத்து முன் சித்தப்படுத்தின காரீயத்தகட்டையும் இத்துடன் சேர்த்துக்கலந்து எல்லாவற்றையும் ஒரு குகையிலடைத்துக் குகைவாயைச் சக்கரமான ஓட்டினால் மூடி சீலைமண்செய்து (௨௰) விராட்டியில் புடம்போட பஸ்பமாகும் இந்த பஸ்பத்திற்குச் சமனெடை வெள்ளியைத்தகட்டித்து மெல்லிசாகக் கத்தரித்துப் பஸ்பத்தில் எலுமிச்சம்பழச்சாறுவிட்டு ஒரு நாளிகையரைத்து முன் கத்தரித்ததூளை

கில [illegible] கையினால் நன்றாயப பிசரி முன்போல கைய[illegible]வைத்து சீலைமண்செய்து (உ௰) விராட்டியில [illegible]போட பஸ்பமாகும. இந்த பஸ்பம எவ்வளவு [illegible]ண்டைசெய்யுமோ அவவளவு ரசமெடுத்துக [illegible]து. பின்பு இந்தபஸ்பத்தை நசுக்கலவத்திலபோ[illegible] [illegible]விட்டு முன்ரசமும விடடுவிலலால மத்தித [illegible]ணெயபோல உருண்டையாகும. அதை ஊமத [illegible]யறந்து நடுவில குழிதோண்டி அதிலவைத்து [illegible]ண்டினால மூடி சீலைமண்செய்து காடைபபுடம [illegible]; மறுபடியெடுத்து முனபோல காயகருவைத்து [illegible]மபோடவும. இப்படி ஊமத்தங்காய (உக) க்குள [illegible] புடமபோடடெடுத்து அதனுடன ரசத்தின் சம [illegible] கந்தகம, ரசத்தினெடைக்கு நாலிலொருபங்கு கெந [illegible]சத்தில எட்டிலொருபங்கு அரிதாரம, ரசத்திறகு [illegible]பங்கு மனோசிலை ஆகிய இவைகளைச்சேர்த்து றையும பொறறலைகளையாநதகளைச்சாறறினால் (உக [illegible]) அரைத்து வில்லைசெய்து காயவைத்து அகலி [illegible]மேல் அகலமூடி சீலைமண்செய்து காயவைகது [illegible]ைத்து (உ௰) விராட்டியில் புடமபோடவும. [illegible]யெடுத்து முனசாறறாலரைத்து முன்போலபுடம [illegible]ாடவும. இவவிதம ஐந்துபுடம போடவும. ஒவ்வொரு [illegible]டத்திறகும பத்து பத்து விராட்டி அதிகபபடுத்தவும. [illegible]படிசெய்ய சிந்தூரமாகும். இதை வேளைகொன்றுககு [illegible] பணவெடையாக மண்டலம சாபபிட எவவித வியாதி [illegible]ம சொஸ்தமாகும். நலலமுறை.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

வெடியுப்புசசுன்னமும் சிந்தூரப்போக்கும்.

வெடியுபபு பலம (௫) புளி பலம (௫) இவவிரண்டையும மைபோலரைத்து ஒன்றாகசசாண வெள்ளைததுணியில [illegible]டவி ஒருவாத்திசெய்து இருபபு சிலாகையில கோததுப் பிடித்துககொண்டு கொளுததினால வாததி எரிந்து அதிலி

ருந்து சுண்ணம்பு விழும். அந்தச்சுண்ணும்பை யெல்லாம
ஒரு பீங்கான்லவைத்து அதைப பனியிலவைத்தால சுண
ணும்பானது சலமாகமாறும். அந்த சலத்தையெடுத்து சீசா
வில பத்திரபபடுத்தவும். அஞ்சுபலம சீனக்காரத்தைக
கலவத்திலபோட்டு அதில மேறபடி சலமவிட சல
ணையபோலானபின உருணடைசெயதுகாயவை ஞ்சி
போடவும். மறுபடி அதையெடுத்துத தூளசெய பபாக
னில வைததுப பனியிலவைகக சலமாகும். அ வெங்க
தில ரசமசோதது மததிததால உருணடையாகும சாண
உருணடையை ஊமததஙகாயககுள வைதது சீலை தநத
யது இருபததொரு புடம போடடெடுத்து முனபெ ற்றைய
வஙகசசரு சிநதூரமுறைபபடியிதையும சிநதூர தவு
துகொளளவும. வேளையொனறுக்கு ஒரு பணவெடை ம்பெ
இரணடுவேளையும உடகொணடால சகலரோகமும ற்ற

ஐயாககணணுபிளளை,

ரசக்கட்டு.

திலலை. மருதோனறி, யாதளை, கொல்லனகோவை,
ரவி, இநத ஐநது மூலிகையும தனித்தனி அரைதது ர
தமபழததளவு உருணடைசெயது கொளக, பிறகு
சொனன வஙகககுருசோததுச செயத ரசவுணடை
அல்லது வெடியுபபுசுணன சமபநததிறசெயத ரச
ணடையை மேறகணடபடி ஊமததஙகாயககுள் வைதது
இருபது இலதுபுடம போட்டுப பினபு முன் அரை
ததுவைததிருககிற ஒரு உருணடையிலவைதது சீலைமண
செயது இருபதுபுடம போடவும். இவவிதமாக மறறமூ
லிகையின உருண்டைகளிலும வைத்து முன்போல தனித
தனி புடமபோடவும ஐநது மூலிகைகளுககும புடம நூறும
ஊமததஙகாயககுள புடம இருபதும ஆக நூற்றிருபது
புடம போடடதால ரசஙகட்டும, இது வஙகக்குருபிரயோக
மாம இதைக சிநதூரமசெயதால அதிக குணஙகொடுககும
இநதச்சிநதூரம எலலாவியாதிகளுககும கொடுகக சொல
தமாகும.

ஐயாக்கண்ணுபிள்ளை,

ரசக்கட்டு. (வேறு.)

ட்டுபபுல்லு, தாடிப்புல்லு என்கிற சடைச்சிப்பூண்டு, சிப்பூண்டு, இம்மூன்றுவகைமூலிகையின் சாறூல் ரசத் குசுருக்குக்கொடுக்க அது கட்டும். மேற்படி மூலிகைச் ாற்றை ரசததிலவிடடரைதது விலலைதட்டிககாயவைத்து டம்போட்டால் அது பஸ்பமாகும, இந்த மூலிகைசசா றை மூன்ரச உருண்டைக்கு நாலுசாமம் சுருககுககொடு சி தாரமாம. இது தவிர கலலுப்பானது குப்பைமே ச்சாறூல் பஸ்பமாம. வெடியுப்பானது தாளி மூலி க சுன்னமாம். அரிதாரமானது சுககடியென்கிறமூ இவ ூல பஸ்பமாம. இதறகுமேறகோள்.

லலுக்கு மேனியான் கமபிக்குத்தாளியான
சாலலரியமாலுக்குசசுககடியான்-நல்லதொரு
ட்டுபபுல் தாடிப்புல் ஊசிப்புலொண்சிவனை
டுவதும் பூசுவதுமகாண்.

ஐயாக்கண்ணுபிளளை,

பாஷாணபஸ்பம்.

ஒரு சட்டியின்நடுவில் ஒருவிரற்கனட மணல்போட்டு அ ரமேல்சக்கரமான ஒருஓடடைவைத்து அந்தஓட்டினமே மூன்றுவிரல் அகலததில நாலுவிரல கொளளுமபடியான ச்சுருள செய்துவைததுக கால்சேர் வெடியுப்பு, கால் ா எவசசாரம இவவிரணடும் தூளசெயது இந்தத்தூளில ாதித்தூளை ஓலைசசுருளில் போட்டு அழுத்தி ஒருவிராக னடை வெள்ளைபபாஷாணம அதன்மேலவைதது மேலும றுபாதித்தூளைபபோடடு அழுததிவைததுசசட்டிநிறைய ணலிட்டு அடுப்பிலேற்றி, தீபாககினியொருசாமம, கமலா கினியொருசாமமாக இரண்டுசாமமதீயிட்டாறினபிறகு வெ த்துப்பார்த்தால் நடுவில்வைதத பாஷாணம் வெள்ளையா ருக்கும்; அதையெடுத்துத் தூள்செயது சிமிழில வைத்

துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு அரைப்பணவெடையா
மூன்றுவேளை தேனிற்கொடுத்தால் இருபத்திரண்டுகு
எட்டு குன்மம் (கூம) வாதம்சொஸ்தமாகும. இந்த அ
டதம் ஆறுவேளைக்குமேல் கொடுக்கலாகாது. பத்தியம்
புளிபபு, கைப்பு, தன்னவும.

சொர்ணமால்ய வசந்தமாத்திரை.

தங்கரேக்கு விராகனெடை (௭) முத்து விராகனெடை (௪
கெந்தகம விராகனெடை (க) நாபி விராகனெடை (க
கண்டத்திப்பிலி விராகனெடை (க௭) ரசசிந்தூரம ரா
னெடை (சு) இவையெல்லாவற்றையும கல்வத்தில்
கங்காசலமவிட்டு (மஉ) சாமம அரைத்து அச்சி
திரைசெயதுகொண்டு வேளையொன்றுககு அரை
வெடையாக (உ) வேளையும் ஒருமண்டலம் அசுவகந்
ணத்தில உடகொள்ள, அஸ்திசுரம, க்ஷயம, சொஸ்
கும. இச்சாப்பத்தியம. இது நலலமுறை.

வைத்திய சீதாராமையா,

ரசரத்தின சமுச்சய கிரந்தவிதிப்படி

அப்பிரேகச்சிந்தூரத்தின் அனுபானங்கள்.

(க.) மஞ்சள்தூள், வறுத்ததிப்பிலிதூள், இவையிரண
டும சமபாகமாய்சசேர்தது வேளையொன்றுககு (௭) வி
கனெடை, அபபிரேகசிந்தூரம (உ) குன்றுமணிடெ
டை, இவ்விரணடையுந் தேனிலமததிதது உட்கொ
டால் பிரமேகம இருபதும சொஸ்தமாகும.

(உ.) சிந்திற்சருககரை விராகனெடை (வ) இரணடாவ
களைந்த பசசையரிசிககழுநீர சேர் (வ) இவவிரண்டை
யுங்கலந்து இதில அபபிரேகசிந்தூரம (உ) குன்
மணியெடை சேர்ததுக கலககிசசாப்பிட (உம) வி
மேகங்களும சொஸ்தமாகும.

ரு.) சீநதிற்சருக்கரை விராகனெடை (வ) தண்ணீர்விட் டான்கிழஙகுசசாரசோ (அரைக்கால) அப்பிரேகசிநதூ ரம (உ) குன்றுமணியெடை, தேன் விராகனெடை (வ) இ வைமெயலலாவறறையும ஒன்ருயசசோதது உடகொண டால் வாதவுற்ப'ாழ, பிரமேகம இவைசொஸ்தமாகும.

ஙகிழங்கு, மஞ்சடகிழஙகு, பூச
ா சமமாயச்சோதது நறுககிக்
ர சிலாசத்துபற்பம பணவெ
(உ) குன்றுமணியெடை
படி சாறறில் உடகொ
சொஸ்தமாகும.

ணியெடை, அப
டை, திப்பிலியை
னடை, கடுக்கா
லாவறறையும
டகொண்டால
கும.

டை (க) சுத்திசெ
தமசாரங்கொட[illegible] பயலவறுததுக் கொட்டை
நீதநதபின அதைநீககின செய்விராகனெடை (வ) அபபி
ரகசிநதூரம இரணடு குன்றியெடை இவைகளை ஒன்
ியசசோத்து உட்கொணடால் பஞசகுன்மஙகள, சாப
விஷஙகள ஆகிய இவை சொஸ்தமாகும.

ஆவாரை விதையின்சூரணம் விராகனெடை (க) அப் பிரேகசிநதூரம் இரண்டு குன்றிமணியெடை இவவிரண் டையும தேனில் மததிதது உடகொண்டால திரியாகிக சரம்நிவர்த்தியாகும.

) சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, சித்தர்மூலம, வசைகசகு விராகனெடை (வ) இந்தநாலும பொடிசெய்து அதில் அப்பிரேகசிநதூரம இரண்டு குன்றிமணியெடை சேர்த

துக்கொஞ்சந்தேனும்விட்டு மத்தித்து உட்கொள்ள அக்கினிதீபனம உண்டாகும்.

(கூ.) திப்பிலியைவறுத்திடித்ததூள் விராகனெடை (வ) அப்பிரேகசிந்தூரம இரண்டு குன்றிமணியெடை இவ்விரண்டையுமதேனில்கலநது ஒருமா ' கொண்டால் அக்கினி தீபனமுண்டாகும.

(கo). கையாந்தகரைசசாறு
காய்சசாறுசேர் (அரைச்
லோகசிந்தூரம் இர'
தூரம இரண்டு குன்
சிதகப்படுத்தினரி
றும். இவகித'
றிக் கறுதத உ
கும். தேகங்

C

. ம்ரட

விராகனெடை
செருஞ்சிப்பூ விராக
டை (ரு) இவறறைப புளிப்புமாதுளைரசததிறைல் அ
தது மாத்திரைசெய்து தககக அனுபானஙகளிலிழைத
கண்ணிலிட பலவித கண்ரோகஙகள தீரும.

மேகசாந்தி ஸ்நானதைலம்.

இலந்தைக்கொழுநதுசேர் (க) சீரகம்சேர் (க) இவ்விடையும் பசுவின்பாலவிடடரைதது, கழுவியாட்டிய நல்லெண்ணெய் சேர் (ரு)-ல் கலந்து அடுப்பேற்றிக்காய்சசி மூருபதத்தில் இறககிவடிகட்டிவைத்துக்கொள்ளவும. இத்தைலத்தை சனி புதன் இவ்வாரங்களில் தேய்த்து ஸ்நமசெய்க. சீயக்காய், பாசிப்பயிறு இவைகள் சேர்த்துக்கொள்க. மேகசாந்தியாம்.

உச்சந்தலைக்கட்டுப் பிரயோகம்.

ம் விராகனெடை (க) இலந்தைக்கொழுந்து விராக – (ரு) இவ்விரண்டையும் பசுவின்பால்விட்டரை ைலசெய்து, தைலம தேய்த்துக்கொண்ட நாள்தவிர எட்டுநாளைக்கு வில்லையைவைத்துக் கட்ட உஷ்ண தியாம.

வெள்ளிமுறை.

ர்த்தகம் பலம் (க) காட்டாமணக்கின்பால் ஆழாக்கு இதை மேறபடி கெந்தகத்தில சிறுகசசிறுகவிட்டு நாலு ம் அரைககவும. இவ்விதமே மறுநாள் ஒரு ஆழாககு சிறுகச்சிறுகவிட்டு அரைக்கவும. மூன்றுமநாளுமடியேசெய்க. மூனறுநாள் (யஉ) சாமம (டு) ஆழா பால்விட்டு அரைத்து மாததிரை செயயும் பக்குவத் (உக) மாததிரைசெய்து (கறு) ரூபாய் எடை சுத்தவெளயயுருக்கி உருக்குமுகததில் ஒவ்வொரு மாத்திரையாக சுகொடுதது முடிவில நன்றாயககலககி யுருணடை எடுத்துககொள்ளவும. சூதம ஒருபலத்தைச சிறுகலை கிலிட்டு அதில் மேறபடி யுருண்டையையும போட்டுக யத்தின்வாயைத துணிபகந்தாலமூடி குமட்டியில்வைது (யரு) நிமிஷம் ஊதி யெடுத்து ஒரு துணியில கலையத தக்கவிழ்த்துபபிழிய ரசம வெளிபபடும். உள் ிறகும வெண்ணெயையெடுத்துவைக்கவும். மறுபடி பிழிந்தத்தை அக்கலையத்திற்போட்டு வெள்ளியுருண்டையை போட்டு முன்போல் வாயடைத்துக் குமட்டியில்வை ஊதி முனபோல பிழிநதெடுக்கவும். இப்படி ரசமெ ாம வெண்ணெயாகிற வரையில் செய்து அதைக் கொட்டாங்கச்சையிலே அல்லது செங்கத்திரிக்காயிலேயரைத்த ிதில்வைத்துச் சீலைமண்செய்து புடமிட்டு அதைக குகை வைத்துருகக தததம விதிப்பயனளவாக, வைதத எடை மூக்கால, அரை, கால், பாகம தூய்ய வெள்ளியாம். இத பஸ்பம் முதலியவை செய்தால் அதிகப்பிரயோசனடாகும்.

ஸ்ரீநாநிவைத்தியதாது விர்த்திபோதிசு

கிரந்தகர்த்தா

அக்கிம. பா. முகம்மது அப்துல்லாசாகிட

மூதாதை

பாப்புராஜ்புரம். அக்கீம். நத்தர்சாகிபு,

மன்மதசிகாமணிஹல்வா

இலவங்கப்பட்டை, கிலப்பனைக்கிழங்கு, சாலாமி
சீமைத்தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு, பறங்கிவிதைப்பருப
பருத்திவிதைப்பருப்பு, உலர்த்தினகோதுமைப்பால் (இ
நெய்யிற்வறுத்துக்கொள்ளவும) நெய்யிற் பொரித்த க
லம்பின், மேற்றோல்நீக்கின சுக்கு, அஸ்வகெந்தி, நெ
பொரித்த ஆவாரம்பிசின், இவற்றின் சூரணம் வகை
க்கு துலா (சு) சிறுநெரிஞ்சிமுள், பெருநெருஞ்சிமுள்
ற்றின் சூரணம் வகை (க) க்கு துலா (ரு) சீமை நீர்மு
விதை, மதுரகாமாக்ஷிபபூ இவற்றின் சூரணம் வகை
க்கு துலா (உ) இலவஙகச்சூரணம் துலா (கூ) சாதி.
திரி, சாதிக்காய், இலவங்கப்பத்திரி, ஏலம், இவற்றின்
ணம் வகை (க) க்கு துலா (க) பாதம்பருப்பு பலம் (க
நெய் பலம் (கஉ) காயச்சி நுரைநீக்கி சுத்திசெய்த தெ
டித்தேன் பலம் (உ0) தங்கரேகரு (௱) வெள்ளிரேக்கு (௱
செய்பாகம். முன்னர் கற்கண்டை உறலிற்போட்டிடி
த்துத் தூள்செய்து எடுத்து ஒருபாத்திரத்திற்போட்டுக் கெ
ஞ்சம் சலம்வார்த்து அடுப்பேற்றிக்காய்ச்சி இரண்டொ
கொதிவந்து, கற்கண்டு பாக்கியில்லாமல் கரைந்தபின், வெ
ளிய வஸ்திரத்தில் வடிகட்டித் திப்பி நீக்கினபாகை மே
படிதேனுடன்சேர்த்து அடுப்பேற்றி மெதுவாய் எரித்து
ய்சசிப்பாகுபதத்தில் இறக்கிக்கொள்ளவும். சூரணங்க
ல்லாவற்றையும் ஒன்றாய்க்கலந்து பருப்பினங்களை வெ
ணெய்போலரைத்துச் சூரணத்திற்கலந்து மேற்படி ப
சிறுகச்சிறுகத்தூவி சந்தனமத்தினால்கடைந்து சூரண
ஆனபின் நெய்யும் முன்போல் சிறுகச்சிறுகவிட

று இளஞ்சூடாயிருக்கும்போதே ரேக்குகளை ஒவ்
'ய்பபோட்டுக் கடைந்து எடுத்துப் பீங்கான்சாடி
ிரப்படுத்தவும். இதில் வேளையொன்றிற்குக களா
ளவு காலைமாலை யிரண்டுவேளையும் உடகொள்ள
யவிாததி, தாதுவிர்த்தி, போகசக்தி முதலியவை
'டாகும்.

மேற்படி பாப்புராஜபுரம் அக்கிம். கததர்சாயபு.

பால் ஹல்வா.

ோதுமைப்பால், உ ாூங்கபால், பருத்திககொடடைபா
சுமபால், கசக்சா இ ரே ரே ுக (க) கரு படி (வ) பேதா
தை, சிமைநீர்முள்ளிவிதை, பாதாம்பருப்பு, வெள்ளரி
தப்பருப்பு, முலாமுப்பருப்பு, சுனாவிதைாபூஜென்னும்
'ட்டிப் ் ்ு்த்தவெங்தயம, சாதிககாய்,தபபருபபு, தாத்
'தை, பட்டை, நிலபபனைககிழங்கு, சாதிபபத்திரி,
தணணீர்விடடா
முகரு, இவற்றின் சூரணம வகை க்கு துலா (உ)
ாககறகண்டு சேர் (உ) காய்சசி நுல் நீககின தேன,
லம் (ரு)

செய்பாகம். கறகண்டில கொஞசம லமவாரத்தாக
ைாத்து அடுபபேற்றிககாயசசி இரணடு
ாநதவுடன் வஸ்திரததில் வடிகட்டி திபபுறனறு கொதி
ேற்படி தேனைச சோத்து அடுபபேறறி ககினபாகில
ாபதமா யிருக்கும்போது பருபபினங்களை ாயசசி இள
ோல அரைத்துப் பாலில்கரைதது மெதுவுணணைய
ாகவிடாமல் துழாவிக்கொண்டிருககவேணடும. யரிததுக்
ெசயயாவிடடால அடிப்பற்றும. பின்பு பாகுபபபடிச
ன் மேற்படி சூரணவகைகளை அதிறபோட்டு மாணவு
ைடந்து பீங்கானபாத்திரத்திற பத்திரப்படுததக த்தால்
ொடடைப்பாக்களவு காலைமாலை யிரண்டுவேளை இதில்
திககுத்தககபடி உட்கொள்ள மேகவெடடை, மே வியா

அஸ்திச்சூடு, அஸ்திவெட்டை இவை முதலியவை
தாதுபுஷ்டியுண்டாகும்.

மேறபடி பாபபுராஜபுரம் அக்கிம. நததர்சாயபு

மஸ்தகி ஹல்வா.

ரூமிமஸதகி, துத்திவிதை, நீர்முள்ளிவிதை, யானை(
ஞ்சிமுள், இலவஙகம், ஏலம், இலவஙகப்பட்டை, ஷா
இவற்றின் சூரணம வகை (க) கரு விராகனெடை (
சாலாமிஸ்ரி, பாதாமபருப்பு, சாதிபத்திரி, பூஞசாநதுப்
டை இவற்றின் சூரணம்வகை (க) கரு விராகனெடை
சாதிக்காய் சூரணம விராகனெடை (உ) சீனிசருக்
பலம் (ரு) நெய் பலம் (ஈ).

செயபாகம. சருககரையைப் பாகுசெயது பாதம்ட
பை வெண்ணெ[illegible] ரூமிமஸ்தகி சூரணமத
மறறச் சூரண[illegible]ஙகளையெல்லாம ஒன்று[illegible]த்து அ
முனனரைத்த ப[illegible]தமபருப்பை மிஸ்ரமித்து மேற்படி
தூவி நெய்விட்டு இறககிப பத்திரப்படுத்தவும. இர
முன்றுநாள் செ[illegible]ன்றபின் ரூமிமஸ்தகிசூரணஞசோத்து
டைநது பீஙகா[illegible]னபாத்திரத்தில் எடுத்துவைததுக்கொள்.
வும் இதில் சிறுகழற்சசிக்காயபபிரமாணம் இரண்டு
ளையும் அரை[illegible]மணடலம ஒருமண்டலம உட்கொள்ள குளி
சசி, கபம், ஆகிய இவறறின் சம்மாநதத்தினல் சேரிடடது
தஸ்கலிதம, இந்திரியம் நீர்த்துபபோயிருத்தல் முதலியவை
தீரநது விந[illegible]திறுகி தாதுபுஷ்டி உண்டாகும்.

மேற்படி பாப்புராஜபுரம் அக்கிம். நத்தர்சாயபு

தேகபுஷ்டிநெய்.

பசு[illegible] உ (க) கொன்றைக்கடலைப்படி (க) வெள்
ளாட்டு[illegible] நெய் ([illegible]) அமுக்கராக்கிழங்கு இடித்தரசப்
படி (பால் பஞ்சசசார[illegible] படி (க) நன்னாரிவேர், சீரகம்
கருஞ் வல்லம், சதகுப்பை, கொத்தமல்லிவிதை, இல
கம், இலவங்கப்பட்டை, இலவங்கப்பத்திரி, மேற்

சேக்கினைக்கு, மிளகு, திப்பிலி, சாதிக்காய் இவற்றின்
ம வகை (க) - க்கு விராகனெடை (க).

ய்பாகம், கடலையில் இரண்டுபடி சலமவிட்டு (ரு)
றைவைத்து நாலாமநாள் கையினுற்பிசைந்து அந்த
ன் பாலவிட்டு மறுபடியும பிசைநது வஸ்திரத்தில
டகட்டி அநதசலததை மேறபடி செய்யுடனகலந்து மற்
சாறுவகைகளையும சூரணஙகளையும் அதிறகலந்து அடுப்
பறறிச் சிறுதீயாகஎரித்து மெழுகுபததசில் இறக்கி வடித்
பீஙகான்பாத்திரததிற் பத்திரபபடுததவும. வேளை
- க்கு துலா (உ) அலலது முக்காலவீதம காலை மாலை
ண்டுவேளையும அரைமண்டலம ஒருமண்டலம உட்
ள்ள அஸ்திவெட்டை, அஸ்திசுரம், மேககணம, மேக
ட்டை, க்ஷயஇருமல், கைகாலசதி, புகைசசல, தேகஇ
ப்பு இவை முதலியவை தீரநது தேகபுஷ்டியுணடாகும.
தியம. இச்சாப்பததியம ; ஸ்திரீசஙகையும நீக்கவும.

௵ பாபபுராஜபுரம அக்கீம ரத்தாசாயபு

சொர்ண ரசவங்க சிந்தூரம்

காரீயம் பலம (அ) தஙகம பலம (உ) தஙகத்தை உருக்
ந்குகைக்குளளிட்டு நன்றுயுருககிக காரீயததையுமசோ
து நனறுயுருகினபின, ஒரு கிண்ணமாய வாாததுக்கொ
ளவும். பினபு (ய) பலம பாலரசத்தை மேறபடி கிண்
ணியில்விடடு ஒருபானையில (உ) படி மணல்கொட்டி அத
ன்நடுவில் மேறபடி கிணணத்தைவைதது அதை விழிமபு
வரையில் மணலுககுள் அழுத்தி (ச) சேர் பசசைமஞசளை
யிடித்துச் சாறு பிழிநது வைததுககொண்டு மேற்படிபா
னையை அடுபபேறறிக்காடாககினியாய எரித்து, மேற்படி
மஞ்சளசாறறைச் சிறுகசசிறுக கிண்ணத்திலிருக்கிற இரச
த்தின்மீது விட்டுச் சுறுககுக்கொடுககவும. இவவிதம காலை
யிலிருந்து மாலைவரையில செயது இராக்காலஙகளில அடு
ப்பை நிறுத்திவைக்கவும், மறுநாள உதயத்திலும் முன்போ
லவே பச்சைமஞ்சள்சாறெடுதது முன்போலவே காலையில்

ருந்து மாலைவரையில சுறுக்குக்கொடுத்து முன்பே இரவில் அடுப்பை நிறுத்திவைக்கவும. இவ்விதப பது பகல் சுறுககுக்கொடுகக இரசததையெல்லாம் ணைம் இழுத்துகொளளும். ஏதேனும கொஞசம இட மீதியாயிருந்தால் கிண்ணததைச் சுற்றிலும் பூச ரசம திப்போகும். பின்பு கிண்ணத்தை எடுத்துக் கையிலெ கொறுகக அது வெட்டையாய்த்தூளாய்ப்போகும். (சு) ட கொள்ளும்படியான ஒரு குண்டுசட்டியில இரண்டுபடி மஞ சல் இடித்துச் சூரணமபோட்டழுத்தி அதின்மேல் மூ சித்தப்படுததிய வெட்டையைவைத்து அதன்மேலும இ ண்டுபடி மஞ்சளசூரணமுமபோடடமுத்திச் சட்டிவாய சாணுக்கியினல் மூடி சீலைமண்செய்து வட்டடுப்பில்வை துககாடடாகனியாய நாலுசாமம எரித்து ஆறவிட்டு பாத்திரத்தில மெதுவாயக்கொட்டி மஞ்சள்தூளையெல்ல மெதுவாய் ஊதி நீக்கிச்சிந்தூரத்தை ஜாக்கிறதையாய் வை த்துப் பததிரப்படுத்தவும. இதில் பணவெடை (வ) அல்ல (ரு) தேகபலம் வியாதிபலம ஆகிய இவைகளுக்கேறறபா தக்க அனுபானத்திலகொடுக்க அநேகவியாதிகள் தீரும் முக்கியமாய பற்பலமேகஙகள், குஷ்டஙகள் முதலியவை தீரந்து தாதுவிரததியுண்டாகி வசசிரகாயமாம. இன்னு அனுபவசாலிகளாகிய அறிவாளிகள தஙகளுககிஷ்டமா படிசெய்து அனுபவிபபாரகள்.

மேற்படி பாபபுராஜபுரம் அக்கிம. நத்தர்சாயபு,
ஷடராக்கினி சிந்தூரம்'

சுத்திசெயத ரசமபலம (அ) கெநதகம பதம் (சு) லிங கம் பலம் (சு) தாளகம பலம (உ) மனோசிலை பலம (உ).

செய்பாகம். இவற்றுள் தாளகததைத் தனியாய்ப் பொ டிசெய்து வஸ்திரகாயம் செய்தெடுததுக்கொள்ளவும்; மற்ற வைகளையும் பொடிசெய்து எல்லாப்பொடிகளையும் இரசத் தையும் ஒன்றாய்ச்சேர்தது நன்றாய அரைத்து நன்றாய் ரேகித்தபின் கைமமாறு வெறறிலைச்சாற்றால் (சு) சாமம அரைத்து உலர்ததிப் பொடிசெய்து பெரிய இரண்டு பீங்

கோப்பைகளை வாயமட்டமாய்த்தேயத்து மேற்படி டையை ஒரு பிங்கானில்போட்டு மறு பிங்கான்மூடிப்க்கு ஏழுசீலைமண் கெட்டியாயசெய்து கோபபைகளை மூதும அப்படியேசெய்து உலர்த்தி ஒரு பெரிய பானைல் ஒரு விரல்கனம் மணல்போட்டு அதன்மேல் மேற்படி கோப்பையைவைத்து மேலிருக்கும கோப்பையின் உதட்டின்மேல் ஒருவிரல் கனம்வரையில மணல்கொட்டிப்பானைவாய்க்குச சானுக்கிமூடி சீலைமணசெயது அடுப்பேற்றி ஒருஜாதி விறகால் எட்டுஜாமம காடாக்கினியாய எரிதது ஆறவிட்டு உடைத்து எடுக்க மேல்கோப்பையில் கருஞசெகப்பான பதங்கம் இருக்கும் ; அதை தனியே எடுத்துவைக்கொள்ளவும. கீழகோப்பையில் இருக்கும மாங்கை வத்திற்போட்டு அதனுடன் கொஞசம இரசாவிட்டுக கமமாறு வெறறிலைசசாற்றால் இரண்டொரு சாமம அரை து முன்போலவே பிஙகானில் வைத்துச சீலைமண்செயது மணலிலவைத்து இரண்டுசாமம் எரிககவும. இபபடி இரண்டு மூன்றுதடவைசெயது ஈத்தாறு பலம சதது எடுதது மேற்படி கைம்மாறு வெற்றிலைசசாற்றால் இரண்டுஜாமம அரைத்து உலாததிப பொடித்து முன் பிங்கான் பாததிரத்தில் போட்டு மேல்மூடி முன்போலவே சீலைமண்செய்து முன்போலவே மணலில்வைதது முன்போலவே இரண்டு ரமம் எரித்து ஆறவிட்டு எடுசக சிநதூரம பதஙகித்துகட்டியாயிருக்கும. அதை யெடுத்துபொடித்து சீசா பததிரபபடுததவும. இதில் பணவெடை (வ) அல்லது தேகபலம் வியாதிபலம ஆகிய இவைகளுககுத் தககபதக்க அனுபானஙகளில் அரைமணடலம ஒருமணடம்சாப்பிட அனேக வியாதிகள்தீர்ந்து தேகம பலபபட்டு தாதுவிர்த்தியுண்டாகும்.

ஷை பாப்புராஜபுரம் அக்கீம் நத்தாசாயபு,

குக்குடாதிச் சூரணம்.

தோலுரிததபூண்டு, மிளகு வகைக்குப பலம் (உ) மேல தோல நீக்கின சுககு, கடுகு, சவுட்டுமண், வகைக்குப்

பலம் (க) பொரித்த பெருங்காயம் பலம் (மூக்கா
பிலி, ஓமம், இந்துப்பு, பேய்ப்புடல், வளையலுப்பு,
தயம், சீரகம், இவைவகைக்கு விராகனெடை (௬)
காரம, பொரிககாரம, வாய்விளங்கம, காநதம, வகைக்கு
கனெடை (௩) சிறறரத்தை, வெடியுப்பு, சதகுப்பை,
தைவேர், சுத்திசெய்தவாளம, கருஞ்சீரகம, இவை வ
(க) க்கு விராகனெடை (௨௭) அகசிராகாரம விராகெ
டை (௨) இவற்றுள் இடித்துச சூரணஞ் செய்யவேண்டி
வைகளைச சூரணித்துமகல்வததில தூள செய்யவேணடிய
வைகளைச செயதும எல்லாம ஒன்றுயககலநது வைத்துக
கொள்ளவும. திருகுகளளிவோபட்டை, அமுககராவேர்
வெளளுகாவோபபட்டை, அழிஞ்சிலவோபபட்டை, எ
கமவோபபட்டை, கொடிவேலிவேர்பட்டை, இவற்
தனித்தனி ஜலமவாாதது அரைத்த விழுது வகை
ன்றுக்குப்பலம (க) வெள்ளுகாயிலை, வெணணொச்சியிலை
எருக்கிலை, அழிஞசியிலை, பிரண்டை, திருகுகள்ளி, இ
ற்றைத் தனிததனி இடித்த சாறுவகை (க) க்கு ப
(க). கொளளு வேகவைத்த ஜலம, கோமூததிரம, வெ
ளாட்டுமூத்திரம வகை (க) க்குப்படி (௭) யௌவனமா
கருங்கோழி (க).

செய்பாகம. கோழியை அறுததுக கால், தலை, ரோம
ஆகியவைகளைபபோககி, வயிறறைககீறி, ஈரல, குடல
வியவைகளைநீக்கி மேறபடி சூரணத்தையும, வேர்வகை
யரைத்தவிழுதையும ஒன்றுயககலந்து கோழிவயிறறில்
[illegible]
மூன்சாறுவகைகளையும நீாவகைகளையும விட்டு தாழி
க்கு வேடுகட்டி அதன்மேல் கோழியைவைத்து மேற் சட
மூடி ஏழு சீலமண்செயது அடுபபேறறி ஒரு ஜாமம்,
கால் சுமாராய சாறு வறறுகிரவரையில் எரிதது ஆறவிட
டெடுத்து எலும்பு, சவவு நீக்கி மறறவைகளையெல்லாம
ஒன்றுயச்சோத்து வெயிலில உலாததி யிடித்துவடிகட்டி
சீசாவில பததிரபபடுததிவைககவும. வியாதியலம, தேகப

முதலியவைகளுக்குத்தக்கபடி விராகனெடை (க) அல்லது (௨) தேன், சுக்குகஷாயம், இஞ்சிசாறு, இளவெந்நீர், இவற்றில் ஒன்றில் அனுபானித்து ஒரு மண்டலம், ஒரு மண்டலம் சாப்பிட சத்திகுன்மம், குன்மம், வலிகுன்மம், வாயுகுன்மம் முதலிய (அ) வகைகுன்மமும், குடல்வாதம், குடல்முறுக்குநோய், குடபுரட்டுவாதம் முதலிய (௬௨௬) வாதவகைகளும், வாதசூலை, கிரந்திசூலை முதலிய பலவகைசூலைகளும் தீரும், சுகுமாரதேகிகளுக்குத்தேன், சுக்குகஷாயம், இஞ்சிசாறு இவற்றில் ஒன்றில் விராகனெடை (வ) (ரு) மத்தித்துக் காலையில்மாத்திரம் கொடுக்கவும். ஒருவேளை இரண்டு மூன்றுதடவை பேதியாகும். ஒன்றைவிட்டொருநாளைக்கும் கொடுக்கலாம், பத்தியம் முளைக்கீரை, அரைக்கீரை, பசைப்பயிறு, துவரை, முருங்கைப்பிஞ்சு, வழுதலங்காய், காடை, கவுதாரி, முயல், உடும்பு, கிருக்கை, சுறா இவைகளாம். உப்பைப் பசுவின்மோரில்விட்டுப் பொன்னிறமாய் வறுத்துக் கூட்டவும்.

௯௨ பாப்புராஜபுரம் அக்கிம். நத்தாசாயபு,
வேப்பெண்ணெய் நெய்.

இருபதுபலம் வேப்பெண்ணெயை வாயகன்ற ஒருபாத்திரத்தில்விட்டு அடுப்பேற்றி (௨) பலம் நிறமான வெள்ளைக் கிலிங்கத்தை மைபோல் தூளசெய்து எண்ணெயில் தூவி சியா கிளறி இடுக்கிலலாமல் வேறு ஒரு கலயத்தால் சந்துவாய்க்கு (௩) சீலைமண்செய்து முதலில கொஞ்சம் மெதுவாய் எரித்துப்பிறகு (க) மணிநேரம் கடுந்தீயாக எரிக்க, பானைக்குள் டம் டும் என சத்தமகேழுக்கும். சுமார் மூன்று ஒன்றரைமணிநேரம் எரித்து சீலைமண்ணை நீக்கித் தூரமாய் இருந்துகொண்டு சாக்கிரதையாய் மேல் கலயத்தைக் கொஞ்சம் திறந்து ஒரு குச்சியினால எண்ணெயை யெடுத்து ருசித்துப்பாக்கக்கைப்பில்லாமலிருந்தால் பானையைக் கீழேயிறக்கிவைத்துக கலயத்தைக்கொஞ்சம் தூக்கி

யுடனே மூடவும். மறுபடியும் தூக்கி முன்போலு மூட வும. இப்படி பலதடவைகள் செய்து புகைவெ மடங்கினபின் வேறு பீங்கான்பாத்திரத்தில வடித்துவை துககொளளவும. முன் ருசிததபோது கைப்புபாக்கியத் தால் இன்னும காலபலம் குங்கிலியத்தைத் தூளசெ அதிற்போட்டுச சீலைமண்செயது கால்மணிநேரம எரித முன்போல் ருசித்துபபார்கக கைப்பிலலாம லிருந்தா அதுவே பககுவம. இதனுல் சூதகவாயு முதலியவைக ளும தீரும. இதை வாட்டாற்றுககியாணியாா லிஙகக்கட்டு முதலிய பிரயோகஙகளிற்கு அநுபானமாகவும உபயோகிக கலாம.

கேந்தகபஸ்பம்.

நெல்லிககாயகெந்திபலம் (உ) அண்டபஸ்பம் பலம் (உ இவறறை எருக்கமபளுப்பை அனலில்வாட்டிரசமபிழிந்து அதைவிட்டு அரைதது வில்லைதட்டிக்காயவைத்து சஙகு ண்ணமகிழமேல்வைத்து சீலைமண்செய்து (உ ம) விராட்ட யில் புடமபோட பஸ்பமாம. இநதபஸ்பத்தில (க) பன வெடை தேனில மத்தித்துககொடுக்க சுரம அனுகூலம கும. வெண்ணெய், நெய், இவற்றிலொன்றில மததித்து கொடுகக மேகவாயு அனுகூலமாகும்.

(வேறு.)

மேற்படி கெந்தி பலம் (ரு) நெய்விட்டு உருககி பா சாய்க்கவும. அதையெடுத்து, மருதம்பட்டை சுட்ட சாப படி (கற) ஒரு சட்டியிலபோட்டு மேற்படி கெந்தக நடுவில்வைத்து மேலும மேற்படி சாம்பல் படி (கற) ட்டு மேல்சட்டிமூடி சீலைமண்செயது ஒருசாமம் தீபா னியாய்எரிதது மேல்சட டியில் சூடுகண்டவுடனே எடுத் ஆறவைத்து மேற்படி வில்லையை கோவை, செம்பரதனை கநதியாவட்டை, இம்மூனறு இலையும் சமபாகமாய அரை ததுக் குகைபோல்செய்து அதற்குள்வைததுக காயந்தபி றகு எழு சீலைமண்செய்து கோழிப்புடமபோட பஸ்பமா

கும். இந்தப்பஸ்பததை (க) பணவெடைதேன, நெய், வெண்ணெய் இவைகளில மதநித்துக்கொடுக்க மேகரிணம, வாயு, சுரம், இவைகள் அனுகூலமாகும்.

பித்த குன்மத்துக்கு.

கல்லுப்பு, இஞ்சி சமபாகமாகச்சோத்து அரைத்தப்பின் புளிலுமிச்சமபழரசம, மேனிரசம், சமமாகசோத்து மறுபடியும முன்அரைத்ததைககல்வத்திலபோட்டு மேற்படி ரசம் விட்டு இரண்டுசாமம அரைத்துவில்லைதட்டிக்காயவைதது புடம்போட பஸ்பமாகும. இநதப்பஸ்பதைத் தகக அனுபானததில கொடுக்க மேறபடி ரோகம சொஸ்தமாகும.

தாளக பஸ்பம்.

மாம்பட்டை, புளியமபடடை, அரசமபட்டை, ஒதியம்டை, புரசமபடடை, இவைதனித்தனி சுட்டசாமபல், தை (க) க்கு படி (0) தாளகத்தை எலுமிசசமபழசசாறல் ஒருநாள ஊறப்போட்டு ஒருஓட்டை அடுப்பிலவைத்து மேறபடி சாம்பல் ஒருபடிபோட்டுத தாளகத்தைவைத்து மேலும் ஒருபடிசாம்பல்போட்டு அழுத்தி (ச) சாமம எரிக்க பஸ்பமாம. சாம்பல் விரிந்தால் மேலே கொஞ்சம் சாம்பல்போடவும். அனுபானம தேன முதலியவைகளாம.

கல்நார் பஸ்பம்.

இளநீர் தொண்டிபண்ணி வேண்டிய கல்நாரைப்போட்டு (ரு) நாள் ஊறவிட்டு எலுமிச்சமபழசசாறறல அரைத வில்லைதட்டிககாயவைத்து ஒருஓட்டில் பூவரசமபட்டைதூளை த்துவைத்து அதன்மேல வில்லைவைதது அதன் மேலும பட்டைததூளபோட்டு மேலோடுமூடி சீலைமண் (உரு) விராட்டியில் புடமபோட பஸ்பமாம.

பீனிச நசியம்

வெண்பா.

சக்கரையுங குங்குமமுஞ், சாதிக்காய், மாதளம்பூ,
மிக்கதொரு நெய்யோடிவையைந்துஞ் - சிகனவே,
தானெரித்து நாசியிலே தளரவே விட்டிடடாற
பீனிசங்க ளொன்பதுயபோம் பேசு.

நாசியடைப்பு, தினவு, நீர்ப்பாய்ச்சலுக்கு நசியம்.

வெள்ளைசசாரணைவேர, இந்துப்பு, மிளகு, சீனிஇலம்முள் வேரை நையத்தட்டி மற்றவைகளையும்பொடிதது தக்கஅள வு பசுவின்நெய, முலைப்பால் அதில் கூட்டி நசியம் செயய மேற்கணடவைதீரும்.

(வேறு.)

வெள்ளாடடுபபால், தேன, சருககரை இவைகளை மத்தி த்து நசியமசெய்ய நாசியில் இரத்தம்விழுவது நின்றுபோ கும்: கைகண்டது'

அரிமேதாதியுண்டை.

கருஙகாலிப்பட்டை பலம் (௱) காலுமரக்கால் சலட் டு (க) மரககாலாககாய்சசி, சாதிக்காய், ...க்குப்பலம் ... லம், கொட்டைபபாக்கு ...கஷாயத்தைவிட்டரைத்து உருவ இவைகளை ... வைத்து ஒரு உருண்டையை வாயிலடக் டைசெய்தால் தந்தரோகம், முகரோகம், துர்வாசனை, உதட ...கொண், நாககுப்புண், இவைகள் தீரும.

பல்லசைவிற்கு.

இருமபு அரபொடியைத் தூள்பண்ணி இரும்பு பாத்திர தில வறுததுத தேன்விட்டரைத்து உருண்டைசெய்த வாயிலஅடகக அசைவிலலாமல் கெட்டியாகும,

(வேறு.)

சிறுகீரையை வாயிலடககியிருக்க பல்நோயதீருப ... வேலைவேர்ப்பட்டையை நையத்தட்டி வாயிலடக் ... சைவுநிற்கும. கைகண்டது.

பற்புழுவிற்கு.

அன்னபேதி, பெருங்காயம, இந்துபபு, சறள் தேவதாரு இவைகளைத்தண்ணீரவிட்டரைத்து உண்டைசெய்து கோவு கிறபலவில் அடக்க கோவுதீர்ந்து புழுசாகும்.

பல்நோய்க்கு

அன்னபேதி, சறள் தேவதாரம்; பெருஙகாயம, சீறுக ளும், இவைசமனெடைகூட்டி, கருவேலமபட்டைக்கிஷா ந்திலரைத்து உருணடைசெய்து வாயிலடககியிருகக அ சகிறபல் இறுகி பல்நோககாடு வீககம ஆகியவைதீரும்.

அரிமேதாதித்தைலம்.

கருவேலமபடடை பலம (௱) நாலுமரக்கால் சலம்வி டு ஒருமரக்காலாககககாய்சசி யிறககி யெண்ணெயபடி (உ) டவிடடு செவவளளிககொடி, அதிமதுரம, கருஙகாலிப ட்டை, மிளகு, சிறுதேககு, அரக்கு, ஆலமபடடை, காரைக்கிழங்கு, நன்னாரிவோ, இலவஙகபபததிரி, சாதிக ாய, கிரநிதகரம, தககோலம், அகரு, சாதிப்பத்திரி, கர்ப் ரம, காவி, சுககு, சதகுபபை, காடடாததிபபூ, இவைவ நககு பலம (௧) இவறறையெலலாம மேறபடி கிஷாயம் ட்டு அரைதது எண்ணெயில்சேரததுககாயசசிப்பததில டித்துககொண்டுஇதைஉட்கொண்டுவநதால் பல்லசைவு, ருமி, தந்தரோகம, முகரோகஙகள, தநதவிரணஙகள வைகள் நீரந்து பலகெட்டியாகும.

காது மந்தத்திற்கு

கடுகுரோகணி,புஙகமபடடை, சாககொனறைபபட்டை க (௧) - க்கு பலம (உ) அவுரியிலைசசாறுபடி அரைக ல் இவறறை நல்லெணணெய பலம ஐநதில் கலந்து கொ ககவைத்து மெழுகுபததததிலவடித்து வடிகடடி நாலு, ந்து துளி காதில விடடுவர கேளவியுண்டாம.

(வேறு.)

கோடகசாலை பலம (உ) சுக்கு, திபபிலி, வசைககுபலம உ) இவறறை (உ௰) பலம எணணெயில்போட்டு கொதி பிததுவடிகட்டி வைத்துககொண்டு காதிலவிட்டுவர காது கேள்க்கும.

கையான்கற்பம்.

கையாந்தகரைசமூலம் சூரணஞ்செய்து இளநீரில ஒரு மாதம, பாலில ஒருமாதம, தேனில் ஒருமாதம, சருககரையில ஒருமாதம, நெய்யில ஒருமாதம கொள்ள நரைதிரை மாறும். கையான்படி (க) நீறுபடி (,૭) நெய் ஒருதுளி மத்தித்து, ஏழுநாள்கொள்ள, சரீரம கெட்டியாகும். ஈரேழு நாளகொள்ள கணகருககும. மூவேழுநாள்கொள்ள இராஜ வடிவுண்டாகும. மூனறுதிங்கள தபபாமலகொள்ள நரைதிரைமாறும. கைகண்டது.

உதட்டினவியாதிக்கு.

குன்றிமணிபபருபபை ஆவுரியிலைசாற்றிலரைதது, நாவுகுகிறபோது உதட்டில்தடவபுழுசாவும. உதட்டினவெடிப்போம். விலைவோட்டை முலைப்பாலிலரைதது வெடித்தபுண்ணிலும வெள்ளையிலுமதடவ அவைதீரும.

கபாலவாயுவுக்கு

ஆடுதீண்டாபபாளையையுலாததி யிடித்தநாள், பூண்டு, இவை வகைகெயானறுக்குப பலம (கவ) இவவிரண்டையும (க`சேர நல்லெணணெயில சோததுககாயச்சி வடிததுத தலையில்தேய்கக கபாலவாய்வு தீரும்.

மண்டைவியாதிககுத் தைலம்.

கஞசறப்பாய்நதான்வேர், புன்னைககாயளவு அரைத்து நல்லெண்ணெயில குழப்பிபபதமாயககாயச்சி முழுக மண்டைவியாதி சகலமும் தீரும.

தலைவலி சகலத்துக்கும் தைலம்.

நல்லெண்ணெய சேர் (க) பால சேர (க) ஆதண்டைச் சாறுசேர் (க) மிளகு விராகனெடை (எ௨) எலிப்புழுக்கை விராகனெடை (சு) இவற்றைபபொடிபண்ணி மேறபடி எண்ணெயில் கலந்து பதமாயெரித்து (௰க) தடவை முழுகவும. பச்சைபபயிறு அரைத்துத் தேயததுக்கொளளவும. இசசாப்பததியம.

கபாலவாயு, வாய் கோணலுக்கு.

நுயிலியப்பட்டை, விழுதிவேர்ப்பட்டை, உகாய்ப்பட்டை, ஆவாரம்பட்டை, இலுப்பைப்பட்டை, இவை ஐந்தையும், சமமாய்க்கூட்டி முக்குருணித்தண்ணீர்விட்டுக்காய்ச்சி குழம்புபதத்திலிறக்கி வைத்துக்கொண்டு வெற்றிலை லிட்டுக்கொள்ள மேற்படிவியாதி தீரும்.

தீராத்தலைவலிக்கு நசியம்.

நாயுருவிவிதையைச் சூரணமாக்கி நல்லெண்ணெயில் பாட்டு நசியம்பண்ண தலைவலிமாறும்.

தலைமயிர் முளைக்க.

அந்தரத்தாமரையும், கொப்பரைத்தேங்காயும், சேர்த்தி நசுப்பிழிந்த சாற்றுடன் கஞ்சாச்சாறு, வெள்ளைச்சாரணைச்சாறு இவ்விரண்டும் கொஞ்சம் கூட்டிவிட்டுத் தேய்த்துக்கொள்ளவும். இப்படி நாற்பதுநாள் செய்ய மயிர் முளைக்கும்.

மயிர்வளரத், தைலம்.

வெண்ணெய் படி (க) எருமைப்பால், படி (உ) நெல்லிக்காய்ச்சாறு, படி (உ) இவற்றைக்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சித் தலையிலதேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவர மயிர்வளரும்.

(வேறு.)

ஒருகுண்டுசட்டியில் (கரு) பலம் எண்ணெயைவார்த்து அதில் நறுக்கின ஒரு மஞ்சள் தேறும், வயிற்றைக்கிழி குடல்முதலியவைகளை நீக்கின பழந்திண்ணிவவ்வால் ஒன்றும் போட்டு, மற்றொரு பெருஞ்சட்டியால்மூடி யெருக்குப்பை யைத்தோண்டி இதைப்புதைத்து (சய) நாள் சென்று எடுத்துவைத்துக்கொண்டு ஞாயிற்றுக்கிழமை ஆரம்பித்துத்தேய்த்து பத்துநாழிகை சென்றவுடன் தலைமுழுகவும். மறுபடி ஒன்றைவிட்டொருநாள் மேற்கண்டபடிமுழுகவும். கைதீண்டாமல் கோழியிறகினால்தலையில் தேய்க்கவும். கையில்பட்டால் அங்குமயிர்வளரும். மயிரை மூங்கிலபிளாச்சியால்வகுந்துதடவவும். இதில புழுவெட்டுமாறும். மயிர்வளரும்.

போத்துக்கடிக்கு.

பேய்க்குமட்டிக்காயச்சாறு உழக்கு, நல்லெண்ணெய உழக்கு இரண்டையுமசோத்து சூரியபுடமவைத்தது தடவ தீரும்.

தேள்கடிக்கு

தண்ணீரிலமுழுகுங கழறசிககாயொன்றைத துவாரம செய்து உள்ளிருக்கும பருப்பையெடுத்து நீக்கி, கிரகணம் தீண்டுதற்கு ஏழுநாளைக்குமுன் ரசத்தை அதில்விட்டு மெழுகினால் அடைத்து வைத்துக்கொண்டு தேள கடித்தவாகளுக்கு மூன்றுதடவை மேலேயுருவிக்கையில் கொடுத்து அதைச்சலத்திலபோட்டுவிக்கத தீரும; காககணமவேளா கிரகணம தீண்டும்போது பிடுங்கி வைத்துக்கொண்டு கடித்த விடத்தில உரைத்துததடவத தீரும.

சகல விஷத்துக்கும் தேளுக்கும் எண்ணெய்.

வேப்பெண்ணெய, (க) படி, உப்பு, (க) படி, இலுப்பைக்கட்டித்தூள படி (க), மூஞ்ஞறு (க), இவையெல்லாம ஒருபானையிலபோட்டு மேலேமூடி (௪௰) நாள நிலத்தில் புதைத்து வைத்தெடுத்து விஷமதீண்டினவாகளுக்கு (க) பணவெடை யெண்ணெய கொடுக்கத்தீரும். இப்படியே தேள், கட்டுவாயக்காலி இவை தீண்டினவாகளுக்கும் கொடுக்கத் தீரும.

விஷத்துக்கு.

ஆணுக்குப்பெண்ணின சிறுநீறும, பெண்ணுக்கு ஆணின் சிறுநீறும் ஒருசிரங்கை உப்பைச்சேர்த்துக் கரைத்து மூன்றுதரம் வடிகட்டிகொடுக்கத் தீரும்.

எலிகடிக்கும் இரைப்புக்கும் மருந்து.

தேத்தான் அளவு வெல்லத்தைப் பள்ளஞ்செயது அதில் (ஙு) துளி எருக்கம்பால்வார்த்துருண்டைசெயது காலமே தின்னவும், இபபடி ஏழுநாள்செய்ய இரைப்பு தீரும்.

விஷத்திற்கு உசிதம்.

பேய்ப்பீர்க்குவிதையைப பொடிசெய்து வெற்றிலைச்சாறுறில் குழைத்துக் கல்வத்தில் அப்பி சூரியபுடமிட தைலம

இறங்கும். அந்தத்தைலத்தை ஒருபரணியில்வைத்துக்கொள்ளவும். விஷமதீண்டினவர்களுக்கு வெற்றிலையில் (௪) (௫) துளிதடவிச்சாப்பிடக்கொடுக்கத் தீரும். கலிக்கமுமிலாம திலதமிட்டப்பேய் ஓடிப்போம்.

விஷத்திற்கு நசியம்.

இலுப்பைக்கட்டி, பூவந்திப்பழத்தோல், வெண்காரம், இம்மூன்றும் சமமாய்க்கூட்டிப் பொடிசெய்து சிறுநீரில் நசியம்பண்ண பிணமானாலும் எழுந்திருக்கும்.

எலிகடி (விஷ)-க்கும்.

வேலிப்பருத்திசமூல மரைத்துக் கொட்டைப்பாக்களவு அரையாழாக்கு வெள்ளாட்டுப்பாலில் (௩) நாள் சாப்பிடவும். கடும்பத்தியம்; துவரம்பருப்பு சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

நீரிழிவுச்சூரணம்.

ஆவாரம்விதை, ஒதியம்பட்டை, துத்திவிதை, பனைவிதை, சாதிக்காய், சாதிபத்திரி, கிராம்பு, நவதானியம், இவற்றையெல்லாம் இளவறுப்பாக வறுத்துச் சூரணம்செய்து வெருகடிப்பிரமாணம் சாப்பிடவும். பத்தியம். வாழைக்காய், மொச்சைப்பருப்பு, இறைச்சி, கடுகு, வெந்தயம், இவையாம்.

நீரிழிவுக்கு வெள்வங்கபஸ்பம்.

பருத்திக்கொட்டையை கையநறுக்கி ஒற்றைக்கோணியின் ஒண்ணரைச்சாண் சதுரத்துண்டில் பரப்பி அதன்மேல் சுத்திபண்ணின வெள்ளீயம் (௨௰) களஞ்சியை மெல்லிய தகடாய்த்தட்டி வைத்து மேலும் முன்கொட்டைத்தூளைப் பரப்பித் திரியாகச்சுருட்டிக்கட்டி கஜபுடம்போட நீறும். இதில் ஒரு பணவெடையாகத்தேனில் (௩) நாள்கொள்ள மேற்படி வியாதி தீரும்.

நீரிழிவுக்கு மருந்து.

வேப்பன்பிசினை வெயிலில் உலர்த்திப் பொடிசெய்து சாமையரிசியைப்பொடித்து இரண்டும் சமபாகமாகக்கல

ந்து (க) மண்டலம் (கூ) விரல்கொண்டது உடகொள்ள மேற்படிரோகம் தீரும். கைகண்டது.

மேற்படி ரோகத்துக்குச் சூரணம்.

குன்றிமணியிலை, வேலம்பூ, ஆவாரம்பூ, உளுந்து, இந்த நாலுவகையும் தனித்தனி சூரணம் சமம், பேயன்வாழைப் பழம், சருக்கரை, வெண்ணெய், இம்மூன்றும்கூட்டிப்பிசைந்து மேற்படிசூரணம் வெருகடிகலந்துகொள்ளத் தீரும்.

இதுவுமது.

கோவைக்கொடியைக்கருங்குருவை நெல்லில்புழுக்கி உலர்த்தித் தூள்செய்து தேனிற்கலந்து சாப்பிடத்தீரும்.

நாட்பட்ட சீழ்ப்பிரமியத்துக்கு.

முத்தினதேங்காயைத்துருவி உழக்குப்பால்பிழிந்து நல்லவேளைவேர்கொஞ்சம், நாணற்கிழங்கு, சீரகம்கொஞ்சம், இவற்றை இளவெண்ணீர்விட்டரைத்துக் கொட்டைப்பாக்களவு மேற்படி பாலிலரைத்து உட்கொள்க, பத்தியம், வெந்நீருஞ்சோறும் சாப்பிடவும். இந்தப்படி (கூ) நாள்உட்கொண்டு மறுபத்தியத்தில் உப்பை வறுத்துச்சேர்த்துக்கொள்ளவும். பின்பு பசுவின்பால் சோறுங்கொள்ளவும் தீரும். கைகண்டது.

பிரமியத்துக்கு.

கொம்பரக்கை வெந்நீரிலகாய்ச்சி ரசம்பாலைச்சாற்றில் கலந்து கொள்ளத் தீரும்.

மேற்படி பிரமியத்துக்கு கருவங்கசிந்தூரம்.

வட்டத்துத்திவேரைச் சிறுதுண்டுகளாக்கநறுக்கிக் காயப்போட்டு இரண்டுமரக்கால்வேர் வைத்துக்கொண்டு புதுச்சட்டியைக் காயவைத்துக்காரீயம் (உ) பலம்போட்டு உருக்குமுகத்தில் அந்தவேரைச் சிறுகச்சிறுகக்கிராசங்கொடுக்கவும். இப்படி கூ-சாமம்செய்ய கல்மிஷமநீங்கி பறபமாம். அதையெடுத்துக் கல்வத்தில் அரைத்துக் குடுக்கையில் வைத்துக்கொள்ளவும். ரோகஸ்தன் பெலமறிந்து (வ) (அ)

ரு) (க) பணவெடை தேனில கலந்துகொடுக்கவும். பிரமி ரோகம் குணமாகும' கைகண்டது. வட்டதததியென் று சரக்கொன்றை.

பிரமியத்துக்கு.

இலுப்பைபகொழுந்தில நீராகாரத்தை விட்டிடித்து வ) - (௫) சேர சாறுபிழிநது (வ) - (௫) பலம கூரெளளை ண்ணெயவிட்டுக கலந்துகொடுகக பிரமியம பெருமபாடு முதலியவைநீருமம. கைகண்டது.

மேற்படி பிரமியம் (உக) க்கும் மருந்து.

பொடுதலைகொண்டுவந்து ஒருபடி எருமைமோரவிட்டுத் துவைததது (வ) படி சாறுவீதம (ரு) நாள (௩) போது கொடுககவும. பததியம. எருமைமோர, உபபு, புளி இவை ஆகா.

சலபிரமியம், இரத்தப்பிரமியம், சீழ்ப்பிரமியம், நீரடைபபு, சதையடைப்புககு மருந்து

தாழமவிழுதுகொண்டுவநது (௫) படி சாரபிழிநது அதில் பசுவின்பாலவிட்டு ஐநது தேததான்விதை உரைததுசசேர்த்து எலுமிசசஙகாயளவுகலநது (ரு) நாள் காலையில் கொடுககவும. பததியம. உபபு, புளி, கைபபு ஆகியவைக ளைத தளளவும.

மேறபடி ரோகத்திற்கு மருந்து.

வழுக்கைபிடியாத இளநீரைப்பொறறு அதிலுள்ள நீரை யூற்றிவிட்டு அதைபிடிதது வடிகட்டி சககரைகூட்டி (௫) படிசாறு (ரு) நாள உளகொள்ளவும, தீருமகைகண்டது.

பிரமியம், பிரமியவாதம் முடங்கள், கூன்கட்டினகடுப்பு முதலியவைகளுக்குத் தைலம்.

நல்லெண்ணெய படி (க) பூண்டுரித்தபல படி (க) இதனை அரைத்து மேறபடி யெண்ணெயிலபோட்டு குழியபுடம வைதது அதில வேளை க - ககு பலம க அல்லது உ அநதிசநதி இரண்டுவேளையும் உடகொண்டு தலைமுதல் சர்வாஙகமும தடவிபபிடிக்கவும இபபடி எட்டுநாள்ச்செய்ய

மேற்கண்டவைகள் சவுக்கியமாகும் மோதகட்டின இடங்களில சோற்றுக்கற்றாழையைச சுட்டுககட்டினால குணமாகும். பத்தியம சுருககருவாடு, திருககைக்கருவாடு, உப்பு சோத்துக்கொள்ளவும.

மேற்படிவியாதிக்கு வேறுதைலம்.

நாளபட்ட வேப்பன்பட்டை இரண்டுசுமை கொண்டுவந்து நருக்கி பெரிய முடாவிலபோட்டு குளித்தைலமிறககி கருஙகுருவை யரிசிப் பொரிமாவில்கொஞ்சம்விட்டுபுரட்டி எட்டுநாள் அந்திசநதி உடகொண்டுவநதால் குஷ்ட ரோகம் சொஸ்தமாகும் இசசாப்பத்தியம.

இந்ரத பிரமியத்திற்கு.

வெள்ளரிககாயைப்பிளந்து அதில் சுண்ணும்பைத்தடவி வெயயிலில்வைத்துத தின்னத்தீரும்.

வெள்ளைவாகடத்தில் சொன்ன இருபதுவகை பிரமேகத்திற்கு கலியாணகுளிகை.

நெல்லிக்காய் தனிச்சாறு படி (ச) அதில் (உரு) பலம் சருக்கரைசோததுப் பாகுகாயசசிக் கடுககாயததோல, தான்றிககாய்த்தோல், நெலலிமுளளி திப்பிலி, காட்டுததிபபலி, கொடிவேலிவேர்பபட்டை, கொததுமல்லி விதை, ஓமம, வெட்பாலையரிசி, விளலரிசி, மிளகு, சீரகம, மஞ்சிஷ்டி, பொறகொனறைவேர, வகைக்குபலம (க) இநதிரகோபமபலம் (அ) இவைகளை இடித்துப்பொடிபண்ணி வஸ்திரகாயம் செய்து மேற்படி பாகிலபோடடு லேகியபதமாய்கிளறி வொரு கலசததிலவைத்துககொள்ளவும, காலையில (க) களஞ்சி (௪0) நாள் சாப்பிட இருபதுவகைப்பிரமேகம், காமாலை, பாண்டு, குட்டம், மூததிரககிரிச்சுரம், மூலம, எலும்பு முறிவு ஆகியவை தீரும். நரைதிரைமாறும் ; மலடிக்கிப் புத்திர உர்ப்பத்தியுண்டாம், புத்திமிகவுண்டாம், தேகம்பெலமாம். பத்தியம் இச்சாபபததியம்.

சுக்கில மேகத்திற்கு.

துமபையிலையைப புனைககாயளவு அரைத்து எருமை மோரில கொள்ளத்திரும.

மேகரோகத்திற்கு இரசசிந்தூரம்.

ஒரு செஙகலலில ஒருபுரம ஒருவிரலகனமகுழிதோண்டி வெறறிலைககாமபும மிளகும சமபாகம சோதது அரைத்து அரைவாசிவைதது (கூ) களஞ்சுரசதனைதவிடடு அதனமேலு மேறபடி மருநதைவைதது மேலே ஒரு செஙகலலாலமூடிச்சீலைமணசெயது காயவைததுசசாயர்மலவைதது ஜெபுடமபோட சிநதூரமாகும. இதனையெடுததுப பததிரபபடுததவும (க) பணவெடைசிநதூரம தேனிலகொளள வாயு குணமாகும. பசுவெணணெயில (க) பணவெடைகொள்ள மேகரோகஙகள குணமாகும, ஏழுநாள பததியமாககொளளவும.

G.

சுகஜன்னிசகு.

ஞசம தணணீரிலபோடடிபபா ...

... வேப்பிலைபமேனிவோ ருருஙகைவோபபடடை, தாழைவோ, ... சுகஜனனி குணமாகும.

மேகம் (உய) சகும் போ.

...திரமேகம், இட்சுமேகம, சாநதரமேகம, சுருமேகம, ...டிமேகம, சிதமேகம, சுககிலமேகம, சிழமேகம, இரிதமேகம, இருகதமேகம, பிரமேகம, நீலமேகம, லாலாமே... தடசருமேகம, மஞ்சிஷ்டமேகம, வெகுமூத்திரமேகம, ...மேகம, அஸ்திமேகம, கௌதமேகம ஆகியவைகளாம.

மேறபடி இருபது மேகத்திற்கும் மருந்து,

காந்தம, கருடபபச்சை, கலமதம, சித்திரமூலம, தல...ா, ஜாதிககாய, தேறறுனவிதை, அபின், ஜாதிலிஙகம, ...மூளளிவிதை, கடலுருஞசிப்பட்டை, ஆவாரைவேர்பட்டை, கொழுஞசிவிதை, துத்திவிதை, புளியஙகொட்டை,

டைத்தோல், வேப்பம்பிசின், வேலம்பிசின், உசிலம்பிசின், வாகைவிதை, முருங்கைவிதை வகை (௧) - க்கு பங்கு (௧) சூதம் பங்கு (௨) இவற்றுள் இடித்துச் சூரணஞ்செய்யவேண்டியவைகளைச் சூரணித்தும் கல்வத்தில் தூளசெய்யவேண்டியவைகளைப் பொடித்தும் ரசமுதலிய எல்லாவற்றையுங் கல்வத்திற்போட்டுப் பருத்திக்காய்ச்சாறு, தேங்காயிளநீர்மட்டைச்சாறு, பன்னீர், கையாந்தகரைச்சாறு, எருமைத்தயிர் இவை ஐந்தும் வெவ்வேறாய்விட்டு அரைத்துத் தேற்றான்விதைப்பிரமாணம் உருண்டைசெய்து நிழலிற் காயவைத்துக்கொள்ளவும். இந்த உருண்டையைச் சருக்கரையில் அல்லது தேனில் மத்தித்துக்கொடுக்க மேகம் (௨௰) சுக்கிலப்பிரமியம் (௰௮) கிரிச்சரம் (௰௮) உள்ளுருக்கி, எலும்புருக்கி (௰௮) நீர்க்கடுப்பு (௫) தாகசுரம் (௯௰௨) மூத்திரப்பாரை (௯) கிராணி (௫) இவை முதலியவைகள் தீரும்.

ஷே சூரணம்.

நிருஞ்சிற்றை வெயிலில் காயப்போட்டுப் பொடி பண்ணிவைத்துக் கொண்டு மூவிரல் கொண்ட தூளில் தேனைச்சேர்த்து உட்கொள்ள மதுமேகம் முதலியவைதீரும்; பத்தியம் கைப்புப் புளிப்புதள்ளவேண்டியது.

அஞ்சனக்கல் பஸ்பம்.

அஞ்சனக்கல்வேண்டியது கொண்டுவந்து சிறுக்கீரையை அரைத்துக் குகைசெய்து மேல்மூடி சீலமண்செய்து கஜபுடம்போட பஸ்பமாம். அனுபானம் தேனில்கொள்ள (௨௰) வகைமேகம் தீரும்.

மேகத்திற்கு கிருஷ்ண அப்ரோகபஸ்பம்.

சுத்திபண்ணின கிருஷ்ணாப்பிரேகத்தை பெருக்கம்பாலிலரைத்து அகலில்வைத்துச் சீலமண்செய்து கஜபுடம் மூன்றுபோட பஸ்பமாம்.

(௰௩) குஷ்டத்துக்கும்.

சுத்திசெய்த குக்கில் சேர் (க) சுடு கெந்தகம் சேர் (க) காரபோகரிசி சேர் (உ) இவற்றைச் சூரணம்செய்து வெருகடி பிரமாணம் உட்கொள்ளத்தீரும்.

நாக சிந்தூரம்.

நாகம்பலம் (௰) இலுப்பையெண்ணெயும் பசுவெண்ணெயும் சமமாய்க்கலந்து கரண்டியிலிட்டவி நாகத்தை அதில் வைத்து உருக்கி வெள்ளாட்டுப்பாலில் சாய்க்கவும். இப்படி (உ௰) தடவை செய்தெடுத்துப் பின்பு புதிய சட்டியில் வைத்து அடுப்பேற்றி உருகும்போது வெடியுப்பு பலம் (ச) ஓமம் படி (௭) சுக்கு பலம் (க) மஞ்சள் பலம் (க) இவற்றை அரைத்துத் தூள்செய்து சிறுகச்சிறுகத் அதில் தூவி வரவும். அதின்பிறகு சென்னியுருவிச்சமூலம் கொண்டுவந்து துண்டு துண்டுகளாக நறுக்கி அதிலபோட்டு வறுக்கவும், செந்தூரம் மாதுளம்பூவர்ணமாகும். அதையெடுத்துக்கொஞ்சம் தண்ணீரிலபோட்டுப்பார்த்தால் மிதக்கும் எடுத்து சிமிழில் வைத்துக்கொள்ளவும். வேளைக்கு சிந்தூரம்பண வெடை (க) திரிகடுகு சூரணம் வெருகடி, இவையிரண்டும் சேர்த்து தேனில், (உ௰) நாள் உட்கொள்ள ஈழை, இருமல், மந்தாரகாசம், மகாசுவாசம், அரிகுறல், நெஞ்சுநோக்காடு, சேற்றுமம் மேற்படிசோபம் (சூகூ), பித்தசோகம் (க௨௬) உஷ்ணகோபம் (௬௨௬) சுக்கிலப்பிரமியம் (கஅ) பவுத்திரக்கட்டு (௫) கல்லடைப்பான் (கஅ), சந்தடைப்பான் (கசா), குணமம் (கசா), சோகை (சா௨), பவுத்திரம் (உக), மூக வாரிவு, கையெரிவு, காலெரிவு, வயிற்றெரிவு, இவையெல்லாம் தீரும். (க) பணவெடை செந்தூரமும் அவுரிவோத்தூள் வெருகடியும் ஆவாரைத்தைலத்தில்சேர்த்து மத்தித்து (௬) நாள்கொள்ள சலக்கழிச்சல் (உ௦) - ம் தீரும், (க) பணவெடைசெந்தூரத்தை அவுரிவோ சமூலம் சூரணம்செய்து வெருகடிசேர்த்து மேற்படி தைலமுங்கூடச்சேர்த்து இரண்டு வேளையும் நாற்பதுநாள்சாப்பிட்டால் சலக்கழிச்சல், மூத்திர

கிரிசசரம், உளளுருக்கி (கஅ) - ம தீரும (க) பணவெடை செந்தூரமும கொடிவேலிவோ சூரணம் வெருகடியும சேர்த்து நாற்பதுநாள அந்தி சந்தி இரண்டுவேளையும சாபபிட சத்திகுன்மம, எரிகுனமம், ஈழை, பிருமல், ஏலிகடி, இளைப்பு, இவைதீரும. (ச) பணவெடை செந்தூரமும கோரோசனை (உ) பணவெடையும முலைபபாலிலசோத்து மூன்றுநாள்கொளள (கஅ) சுரமுமதீரும. (க) பணவெடைசெநதூரமும் திபபிலிபொடி வெருகடியும அநதி சநதி இரண்டுபோதும ஐநதுநாள் உடகொள்ள மூலககிராணிதீரும, ஜாதிககாய் காலபஙகு கிராமபு மூன்று இவறறைபபொடிசெயது (க) பணவெடை செநதூரமசோதது தேன், நெய, முடடை வெளளைகருவு இவறறைசசோத்து அதில பத்துநாள் உடகொளள தாதுவிர்த்தியாகும.

அண்டவாதத்துக்கு.

பூண்டு பலம் (வ) மிளகுபலம (க) சுககுதேறு (ர) திபபிலி நாலு, கலுப்பு பலம (உ) பெருங்காயம விராகனெடை (உ) களறசிவிதைபபருப்பு பலம (க) க - சேர விளககெண்ணெயில கூடடி எரிதது வடிசது சமயததிறகுத்தக கபடி கொடுகக தீரும.

தாம்பிரபஸ்பம்.

வல்லாரையை அரைத்து அடைதடடி அடைமேல துட்டைவைத்துமூடிச சீலைமணசெயது புடமபோடடு எடுதது தென்னங்களளில் ஏழுநாள் ஊறபபோடடெடுதது, கெநதகம விராகனெடை (கற) இதை உளளொடடி புறவொடடியினசாறுவிடடு அரைதது அதனமேலபூசி அடைதடடி அரசஙகடடையைததுளைதது அதறகுளவைத்து மூடிச சீலைமணசெயது கஜபுடமபோட சுத்த வெளளையாயிருககும; அதையெடுத்து வைதது கொண்டு சகலவாயவு, சகலவியாதிகளுககும (க) பணவெடைதகக அனுபானததில கொடுக்க தீரும.

கிரந்திக்குக் கெந்தகபக்குவம்.

கெந்தகம் (உ௰) விராகனெடை பொடிசெய்து இரண்டு படி பசுவின்பாலில் துணியில் முடிந்து டோளாந்தரமாக யெரித்து ஆறினபிறகு எடுத்துப்பொடிசெய்து கத்தரிப்பிஞ்சு (உ௰) கொண்டுவந்து ஒன்றை நாலுபிளப்பாகக்கீறி (க) விராகனெடைத் தூளைத் திணிக்கவும். இப்படி யெல்லாக்காயிலும் திணித்துத் தேங்காய்ப்பால் தளிப்பாலாய்ப் பிழிந்து அதில் காய்களைப்போட்டு வேகவைத்து எடுத்துக்காயும் கடுகும் ஒரு கலயத்தில் வைத்துக்கொள்ளவும்; அந்திசந்தி ஒரு காய் வீதம் பத்துநாள் உட்கொண்டால் தீரும் வியாதிகளாவன; சகலகிரந்தி, கிரந்திசூலை, உதட்டுச் சூலை கட்டுச்சூலை, கணைசூலை, கடுப்புசூலை, வாயுசூலை, வாதச் சூலை, பக்கச்சூலை, மண்டைசூலை, பறங்கிப்புண், வாய்க்கிரந்தி, அழுகுணிப்புண், பவுத்திரம், கன்னவிப்புருதி, வயிற்றிலுள்ள வியாதிகள். சொறி, சிரங்கு முதலானதும் குணமாகும். இதற்குப்பத்தியம் உப்பு புளி, தயிர், மோர், இவை ஆகா. [illegible]க்குக்கொள்ளலாம்.
பால் சேர்[illegible]

[illegible]கிற்கு நசியம்

மாட்டுக்கு விஷத[illegible] யெருந்து தோஷமு

மாட்டைப்பாம்புகடித்தால் அதன்வாயில் நுரை[illegible]யில் விழும், செவிமயிர் உதிரும். முருங்கையிலை, பாகையிலை, வசம்பு, உள்ளி, இவை மூன்றும் நசுக்கிச் சிறுநீரிற் கலந்து நாசியில் நசியமிட்டு ஊத எழுந்திருக்கும்.

கபாலரோகத்திற்குத் தைலம்

சித்திரமூலவேர்ப்பட்டை பலம் (க) கத்தாழைச்சாறு பலம் (௰) இதனை அரைத்து நல்லெண்ணெய் சேர் (க)ல் கலந்து வடித்து ஸ்நானம்பண்ணத்தீரும்.

கிரந்திக்கு.

விடத்தலைவேர்ப்பட்டை விராகனெடை (௭) ரசம் விராகனெடை (க௭) அம்மியில் சிக்கு அரைத்து ஒரு பீங்கானில் வைத்துக்கொண்டு (௫) நாள் பாகித்துக் காலை மாலை யிரண்டுவேளையும் சாப்பிடவும். பத்தியம். புளிதள்ளவும்.

அரையாப்புக்கு.

காலமே குளிர்ந்தசலத்தில் ஸ்நானம்பண்ணச்சொல்லி உடனே (௧) விராகனெடை ரசம் உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலே எருமைத்தயிர்ச்சாதம் உள்ளுக்குக்கொடுக்கவும். இப்படி (௩) நாள் அல்லது (௫) நாள் கொடுக்கத்தீரும். தேகபலம் பார்த்துச் செய்யவும்; பத்தியம். வாயு, கரப்பான பதார்த்தம் தள்ளவேண்டும்.

திருவரங்க லேகியம்.

சென்னைக்கூனி பலம் (௪0) அதிமதுரம் பலம் (௧) வெள்ளைமிளகு பலம் (௧) வால்மிளகு பலம் (௧) வெண்காரம் பலம் (௧) பூரம்பலம் (௧) மேற்படி கூனியை வாசனைபோகாமல் இளவறுப்பாய் நெய்யில்வறுத்துச் சூரணம் செய்து மற்ற சரக்குகளை வெயிலிலுலர்த்தி யிடித்துச் சூரணித்து முன்கூனியுடன் சேர்த்து மேற்படி பூரத்தை முலைப்பாலில் ஒருசாமம் ஊறக்கொடுத்து முசுமுசுக்கைச் சாற்றில் ஒருசாமம் ஊறக்கொடுத்து வெண்காரத்தைப் பொரித்து நூல்செய்துகொண்டு பூரத்தையும் நூல்செய்துகொண்டு மேற்படி சூரணத்தில்சேர்த்து நல்லவெல்லப் பலம் (௨0) சலம்விட்டுப் பாகுசெய்து இளம்பதத்தில் மேற்படி சூரணத்தையும் மருந்துகளையும்போட்டு சற்றுக்கோம கிளறி நெய்பலம் (௧0) விட்டு லேகியபதமாய்ச் செய்துகொள்ளவும். நெல்லிக்காயளவு காலைமாலை அரைமண்டலம் ஒரு மண்டலம் உட்கொண்டுவந்தால் தீரும் வியாதிகள் மேகப்பண்.., புரைக்குழல், ஆனைக்கால், மேற்படி கிராணி, சிலந்தி, அரையாப்பு, குஷ்டம், பாண்டு, நீர்க்கோவை, ஆம்பாக்கட்டி, மகோதரம், கண்டமாலை, வலிகா, கன்னப்புற்று, தந்தவாயு, யோனிப்புற்று, லிங்கப்புற்று பவுத்திரம், மூலம் இவை தீரும். இச்சாபத்தியம்.

நண்டுக்கல் பிரயோகம்.

ங்காரம்பொரித்துக் கஷாயம்செய்து அதில்குன்றிம
லை ட நண்டுக்கல்லில் உரைத்துக்கொடுக்கக் கிருச்சரம்

தீரும். மூக்கரட்டைவேர் ரசத்தில் குன்றியெடையுரைத்து கொடுக்க வாதங்கள்தீரும். சீரகக்கஷாயத்தில் குன்றி யெடை யுரைத்துக்கொடுக்கச் சுரங்கள்தீரும் சாதிக்காயத் தூளில் குன்றியெடை யுரைத்துக்கொடுக்கத் தம்பனமா கும்; மூரிவு எனுமிச்சம்பழம்.

வாந்திபேதிக்குக் கர்ப்பூரசத்து.

ஒரு செம்மரப்படியில் துணியினால்வேடுகட்டிக் கர்ப்பூரத் தைத் தூள்செய்து வேட்டின்மேல்பரப்பி அதன்மேல் அப் பிரேகத்தகடுவைத்து தகட்டின்மேல் நெருப்புபோட்டு விசிறினால் கர்ப்பூரம் இளகிப்படியில் இறங்கியிருக்கும், இது சிவந்த நிறமாயிருக்கும். அதையெடுத்து சீசாவிலவைத்துக் கொள்ளவும். இதில் நாலு நெல்லிடை தேனிலகொள்ள மேற்படி வியாதி தீரும்.

தாளக பஸ்பம்.

தாளகம் பலம் (க) இதை பிராந்தியில் (க) இராத்திரி ஊறவைத்து மறுநாள் ஒரு மூங்கிலகுழாயில் அரைவாசி வெந்த சுண்ணக்கல்போட்டு மேற்படி தாளகத்தைவைத்து மேலும் சுண்ணக்கல்போட்டுக் கழுதை நீர்விட்டுத் தாளித்து மூடிவைத்துப் பிறகு அந்தத்தாளகத்தை யெடுத்து மறுப டியும் கழுதைநீர் (ரு) படியில் ட்ரோணாந்தரமாய்த் துணியில் கட்டியெரித்து எடுத்துக்கொள்ளவும். காடைமாட்டுச் சா ணத்தினால் இரண்டு கிண்ணம்செய்து அதில் புறசம்பட் டை சுட்டசாம்பல் போட்டு சுத்திசெய்த தாளகத்தை அதில்வைத்து மேலுஞ்சாம்பல்போட்டு மறுகிண்ணத்தால் மூடிச் சீலைமண்செய்து (ம்ரு) எருவில் புடம்போட பஸ்பமாகும். இந்த பஸ்பத்தை (க) பணவெடைதேனில் நெய்யில் உட்கொள்ள சுரம், காசம், சொஸ்தமாகும். வா யுபதார்த்தம் தள்ளி பத்தியம் செய்யவும்.

கேந்தகத்தைலம்.

கற்சுண்ணாம்பு பலம் (ம்) நெல்லிக்காய்கெந்தகம் பலம் (ம்) ஒருபலம் கெந்தகத்தையும் ஒருபலம் சுண்ணாம்பை

யும கல்வத்திற்போட்டு சுத்த சலமவிட்டு மைபோலரைத் து (க) பானையில் பெரிய படியால் நாலுபடி சலமவார்த்து அதில முன் அரைத்த மருநதைககரைதது அடுபபில வைதது இரணடுவிரறகடை சலம குறைநதவனாகருமளரி ததுத தெளிவைதது யிறுத்துககொணடு அடியில இருக் கும மஷடை நீககிவிட வேண்டியது; பின்பு முனபோல் ஒருபலம சுணணமபும ஒருபலம கெநதகமும கலவத்தில சலமவிட்டு மைபோலரைதது மேற்படி தெளிவுசலத்தில் கரைதது முனபோலவேயெரித்து த தெளிவிருத்துககொண் டு அதில முன்போலவே கெநதகமும சுணணமபும சோத தரைததுக காயசசித் தெளிவெடுககவும. இவவிதம (ம) தடவை யரைத்துக கரைத்து எரிதது (ம) ம தடவை எரிக் குமபோது சலம சுணடுகிறவளாயில எரிகக மேலேதைலம மிதககும. அநததைலததை மெதுவாயெடுதது ஒரு பிய கான பாத்திரததில வைதது அநததைலத்திலுள்ள சலம சுணடுகிறவளாயில வெயிலிலவைதது உடனே சீசாவில் வைத்துககொள்ளவும.

இரசம, தாளகம, வீரம, பூரம, லிஙகம இன்னும அநேக சரககுகளுககு இநதத்தைலமவிட்டு (நாலு) ஜாமம அரைத து விலலைதட்டிக் காயவைக்துக குபபியில் அடைதது (அ) சாமம எரிகக சிந்தூரமாகும. சகலரோகஙகளையும கணடிக கும வியாதிககுத் தகுநத அனுபானம சோத்துககொடுக கவும பததியம இரசாபாததியம.

தீபனகர்க்கம்.

மேறசொல்சீவின இஞசி, சீரகம், மிளகு திப்பிலி, கண டத்திபபிலி, கிராமபு, சதகுபபை, இவைகள் வகைக கு ச சமனெடையாக சுதத சலமவிட்டரைத்து ரவியிலு லாததி மறுபடியும பொடிதது வஸ்திரகாயமசெயது லெ ன்னீரில் விரகனெடை (௧௫) உடகொள்ள தீபனமுண் டாகும.

பாவனகடுக்காய்.

சூரத்துக்கடுக்காய (ா) கழுநீரிலகொட்டி (ங) நாள்ஊற வைத்து (ச)-ம நாள் காலையில் சலத்தை யிறுத்துவிட்டு சுத்தசலம்விட்டலமபி மறுபடியும கழுநீர்விட்டு முன்போல ஊறவைத்துச் சலத்தையிறுத்துச சுத்தசலம்விட்டலம்பவு ம. இப்படி (ங) முறைசெயது பின் (கo) ம நாள் காலையில் மேறபடி காய்களை அலம்பி எடுத்து விதைகளைநீக்கி மண்பா த்திரத்தில்கொட்டி பசுவின மோர் சேர (ய) விட்டு அதில் கூடல் உபபு முன எடுத்தவிதைகருசசமன் நிறையாகச்சேர த்து அடுப்பேற்றி மெதுவாய எரித்து நீர்வறண்டபின அதி ல்சுக்கு, இந்துப்பு, ஓமம், வகைக்கு விராகனெடை (எ) திப் பிலி, கண்டத்திப்பிலி, சித்திரமூலவேரப்பட்டை, செவியம வகைக்கு விராகனெடை (மூன்றேமுக்கால்) இவற்றையிடித்து சூரணித்து வஸ்திரகாயஞ்செயது மேறபடி காயில்தூவி, எலுமிச்சமபழரசம படி (அரையே அரைக்கால்) அதில் சிறுகசசிறுக தெளித்து வெயிலில்வைத்து மறுநாள இரு சியைத் தோலபோகக் யிடித்தத தெளியவைத்து சுண்ணம வை நீக்கியசார (அரையே அரைககால்) முனபோலசேர்த்து ரவியிலுலர்த்தி போஜனத்திறகு முன்னுமபின்னும உடகொ ண்டால இருமல், மந்தம, வயிறறுவலி, வாதரோகம, சூலை, வாதாதிக்கம, மூலம், அரோசிகம, பீலிகரோகம, பீனிசம, விருஷிரோகம, அனனத்துவேசம, பலவிதபபாண்டு, ஆம லிகபித்தம, இரத்தபித்தம, முதலியரோகஙகள் குணமாகும. (க) மண்டலம உட்கொளளவேண்டும். இசசாபபத்தியம.

பரிமள விநோதப்போடி.

பூஞ்சாந்துபபட்டை பலம (ச) பூலாங்கிழங்கு பலம (உ) பச்சிலைபலம (உ) கறபாசிபலம (உ) மகிழமபூபலம (உ) லவங்கபபத்திரி பலம (க) சிறுநாகபபூ பலம (க) சோம்பு பலம (கற)செண்பகப்பூ பலம (கற) தாளீசபபத்திரி பலம (கற) கோஷ்டமபலம் (ற) லவங்கபபட்டை பலம (ற) ஏலம பலம் (ற) லவங்கம பலம (ற) சிற்றரத்தை பலம (ற) ஜாதி க்காய் பலம (ற) பெரியலவங்கப்பட்டை பலம (ஞ) கஸ்தூ

ரிமஞ்சள் பலம் (௩) புனுகுசட்டம் பலம் (௩) விலாமிச்ச
வேர் பலம் (௧௦) கவுளா பலம் (௧௦) கிளியூரம்பட்டை
பலம் (௨) சடாமாஞ்சில் பலம் (௨) நன்னாரிவேர் பலம்
(௨) நாகணம் அல்லது நகம் பலம் (௧) கொத்துமல்லி
விதை பலம் (௧) மருவு பலம் (௧) தவனம் பலம் (௧) குரு
வேர் பலம் (௧) நல்ல சந்தனம் பலம் (௧௯) ஆக (௯௰)
சரக்குகளில் பூலாங்கிழங்கு, தாளிசபத்திரி, கோஷ்
டம், லவங்கம், கிளியூரம்பட்டை, சடாமாஞ்சில், சிற்ற
ரத்தை, நாகணம், கவுளா, சோம்பு, செண்பகம், பெருலவங்
கப்பட்டை, சிறுலவங்கப்பட்டை இவற்றைத் தனிப்பசுநெய்
விட்டு வறுத்துக்கொள்ளவும். மேற்படி சந்தனக்கட்டையை
பன்னீர்விட்டுயிழைத்து உலர்த்திப் பொடிபண்ணவும். பு
னுகுசட்டத்தைச் சிறுதுண்டுகளாய்ச்செய்து பன்னீரில்
மூன்றுநாளூறவைத்து அம்மியில் மைபோலரைத்துக்கொள்
ளவும். மற்றச்சரக்குகளையெல்லாம் உலர்த்தி நன்றாயிடித்து
வஸ்திரகாயஞ்செய்து அரைத்தசட்டத்தையும் சூரணங்களை
யும் ஒன்றாய்ச்சேர்த்து ஒருபாத்திரத்தில் போட்டுக் குழிப
ண்ணி அதில் பசுவின்பால்சேர் (௧) தேன்பலம் (௧௦) நாட்டு
ச்சர்க்கரை பலம் (௧௦) இவைகளைச்சேர்த்துப் பின்பு மாங்
கொழுந்து, நாரத்தையிலை, எலுமிச்சையிலை, கொழுஞ்சியி
லை, இந்நான்கும் வகைக்குப் பலம் (௨) ஒருபாத்திரத்திற்
போட்டு (௫) சேர் சலம்விட்டு மிதமாக எரித்து அரைத்
திட்டமானபிறகு முன்குழைத்துவைத்த சூரணத்தில் வடி
த்து நன்றாகக்கிண்டி அதன்மேல் கஷாயமிட்ட இலைகளைப்
போட்டு மூடிவைத்து (௩௦) நாழிகை ஆனபிறகு இலைகளை
நீக்கிவிட்டு ரவியில் நன்றாயுலர்த்தி ஈரம்நீங்கிக் காய்ந்தபின்
ஒருபெட்டியில் பத்திரம்செய்துகொண்டு வேண்டும்போது
மேற்படி பொடி சேர் (௧) க்கு சிலாரசம் பலம் (௧) பச்
சைக்கற்பூரம் பலம் (௧) புனுகு விராகனெடை (௧) கஸ்
தூரி விராகனெடை (வ) இன்னொன்றும் வெவ்வேறாகத் தனி
த்தனி சேர்த்து அரைத்துப் பிறகு ஒன்றாய்ச்சேர்த்து
அரைத்து மெல்லியதாகப் பொடிசெய்து ஒரு குழிப்பிங்

கானில அனைவாசி சூரணத்தைககொட்டி அதன்மேல் மல்லிகைபபூ ஆழாககு (க) மெலலிய சீலையில் முடிந்து வைத்து மறறபபாதி பொடியும் மேல்கொட்டி (கூம) நாளி கைகழித்துக காலையில எடுதது பூவைநீககி இந்தப்பொடி யைச் சீசாவில் பதனமபணணிவைததுககொணடு குளிக் கும்போது மேல்தேயத்துக குளிககலாம மேலுககும பூசிக கொளளலாம. இதனுல திரும வியாதிகள. கறறுழைநாற றம, தலைவலி, பொரிமேகம, வோவை, மநதம, நீங்கும. நலல மணமும, காநதியும, லெக்ஷுமீகரமுமுண்டாகும். இததான இருமணபபொடி.

உயாந்ததசாங்கம்.

கஸ்தூரி விராகனெடை (உ) குஙகுமபபூ விராகனெடை (உ) பசசைக்கறபூரமவிராகனெடை (உ) கோரோசனைவிரா கனெடை (உ) சநதனககட்டை சோ (க) குககில் சேர் (க) கோஷ்டம சோ (க) அகருக்கட்டைசோ (க) துளசிபபட் டைசோ (க) பசுவின்நெயசோ (க) இவைகளை யெலலாம இடித்துத் தூளசெயது நெயவிட்டுப பிசரிவைத்துக் கொளளவும.

(வேறு)

அகிறகட்டை, சடாமாஞசில, பசசிலை, கிளியூரமபட்டை, குறுவே , பூஞசாநதுபபட்டை, செணபகமொககு, கோஷ் டடம, அறுசிபபூ, நனனாரிவோ், விலாமிசசவோ, வெட்டி வோ, கலபாசி, பூலாஙகிழஙகு, அகரு, தேவதாரிககட்டை, வகைககுபபலம (க) சோமபு, கோரைககிழஙகு, சிறுநாகபபூ, கஸ்தூரிமஞசள, காரபோகஅரிசி, தாளிசபத்திரி வகைக குபபலம (ρ) வெஙகமபூர சநதனககட்டை சோ (கவ) சாம பிராணிசோ (ρ) மட்டிபபால பலம (க) கொரியரிசிப்பால பலம (க) தேன் பலம (ρ) பசுவினநெய பலம (ρ) மேறப டிசரககுகளை இடிததுத தூளசெயது நெய தேன், பாலகள முதலியவைகளைக்கலந்து பிசரி வைததுககொளளவும.

சோடசாங்கம்.

மைசாக்ஷி, தேவதாரிககட்டை, மரமஞசள. லவுங்கபப த்திரி, சநதனககட்டை, விலாமிசசவோ, அகிறகட்டை,

கோஷ்டம், நாட்டுசெருக்கனா, குங்கிலியம, நாகணம, கொம்பரக்கு, சடாமாஞ்சில. நெரியரிசிப்பால், கடுக்காய்,நெய, வகைக்குப்பலம (க) இவற்றில் நாகணத்தைமாத்திரம வறுத்துச்சேர்த்து மற்றவைகளை இடித்துத் தூள்செயது கலந்து வைத்துக்கொள்ளவும.

உயர்ந்த அபீர்ப்பொடி.

பச்சிலை, கிளிமூரமபட்டை, தாளிசபத்திரி, சடாமாஞ்சில், கோஷ்டம, காரபோக அரிசி, மருவு, தவணம, கோரைக்கிழங்கு, வெட்டிவேர், விலாமிச்சவேர், நன்னாரிவேர், கலபாசி, லவங்கபபட்டை, லவங்கப்பத்திரி, சன்ன லவங்கபபட்டை, சிறுநாகபபூ, செண்பகமொக்கு, சிறறரத்தை, லவங்கம, சாதிக்காய, மகிழமபூ, கொண்டை சீனிக்கிழங்கு, பூலாங்கிழங்கு, சாமபிராணித்தைலம வகைக்குப் பலம (வ) இடித்துத தூள்செய்து வைத்துக்கொள்ளவும.

சிக்ஸாப் பொடி.

தாளிசபத்திரி விராகனெடை (உ) கோஷ்டம விராகனெடை (க) கோரைக்கிழங்கு விராகனெடை (உ) பூசாந்துப்பட்டை விராகனெடை (க) கொண்டைசீனிக்கிழங்கு விராகனெடை (௩) பச்சிலை விராகனெடை (க) கவுளா விராகனெடை (க) அதிமதுரம விராகனெடை (க) செவ்வள்ளிக்கொடி விராகனெடை (க) சிவகரந்தை விராகனெடை (க) பூலாங்கிழங்கு விராகனெடை (உ) புனுகுசட்டம விராகனெடை (உ) சாதிக்காய விராகனெடை (௩) ஏலக்காய விராகனெடை (௩) கிராமபு விராகனெடை (௩) சந்தனத்தூள விராகனெடை (கரு) நன்னாரிவேர் விராகனெடை (அ) வெட்டிவேர் விராகனெடை (அ) விலாமிச்சவேர் விராகனெடை (வ) வாசனைப்புல் விராகனெடை (அ) செமமரத்தூள் விராகனெடை (ச) மகிழம்பூ விராகனெடை (ரு) தவனக்கொழுந்து விராகனெடை (ரு) இவைகளையெல்லாம் இடித்துத்தூளசெயது வைத்துக்கொள்ளவும்; இதை பூசிக்கொண்டு ஸ்நாநம்செயதால் தேகத்தில உள்ள படைகளநீங்கும.

சாம்பிராணிவத்திமுறை.

பால்சாம்பிராணி விராகனெடை (உ0) தாளீசப்பத்திரி விராகனெடை (க0) அந்றகடடை விராகனெடை (உ0) பூசாந்துபபடடை விராகனெடை (க0) சந்தனக்கட்டை விராகனெடை (க0) கிராமபு விராகனெடை (க0) கலபாசி விராகனெடை (ரு) கிளியூரமபட்டை விராகனெடை (ரு) சன்னலவஙகப்பட்டை விராகனெடை (ரு) சடாமாஞ்சில விராகனெடை (ரு) தவனககொழுநது விராகனெடை (ரு) ரோஜாமொககு விராகனெடை (ரு) கோரைககிழஙகு விராகனெடை (ரு) காாபோகஅரிசி விராகனெடை (ரு) மைசாக்ஷி விராகனெடை (ரு) அகிலகடடை விராகனெடை (ரு) தேவதாரிக்கட்டை விராகனெடை (ரு) சிறறரதநதை விராகனெடை (ரு) வெடடிவோ விராகனெடை (ரு) அனுசிப்பூ விராகனெடை (கவ) விலாமிசசவோ் விராகனெடை (ரு) கோஷடம விராகனெடை (ரு) ரூமிமஸ்தகி விராகனெடை (உ௭) சாதிககாய விராகனெடை (க) சாதிபததிரி விராகனெடை (உ௭) குருவிதநலை அகரு விராகனெடை (உ௭) நாகணம விராகனெடை (அனாயே அனைககால) ஏலம விராகனெடை (உ௭) கொணடைசீனிககிழஙகு விராகனெடை (உ௭) அதிமதுரம விராகனெடை (உ௭) செணபகமொககு விராகனெடை (ரு) பூலாஙகிழஙகு விராகனெடை (உ௭) சிறுநாகபபூ விராகனெடை (உ௭) நனனாரிவோ விராகனெடை (உ௭) லவஙகபபத்திரி விராகனெடை (உ௭) கெவுளா விராகனெடை (ரு) புனுகுசடடம விராகனெடை (ரு௭) கருவாபபட்டை விராகனெடை (உ௭) புஜபததிரி விராகனெடை (க௭) பசசிலை விராகனெடை (கவ) சிலாரசம விராகனெடை (உ0) பனனீாபுடடி (௪) கொததுமல்லி விராகனெடை (கவ) சோமபு விராகனெடை (கவ) தேன் விராகனெடை (க0) கறகண்டு விராகனெடை (க0) விளாமபழம் விராகனெடை (ரு) மட்டிபபால விராகனெடை (க0) மீனமபர் விராகனெடை (ரு) சுவாகுஅததா விராகனெடை (உ௭) சந்தனஅத்தர் விராகனெடை (உ௭) குஙகமபபூ விராகனெ

டை (கவ) பசசைகற்பூரம விராகனெடை (கவ) கோரோச னை விராகனெடை (உ௦) வெள்ளையுரம் விராகனெடை (வ) பிசுக்குப்பட்டை விராகனெடை (உரு) இதைத்தனியே தூளசெய்து வைத்துக்கொளளவும புனுகு, விராகனெடை (கவ) கஸ்தூரிவிராகனெடை (கவ) இதில் சாமபிராணி, அக்ரகட்டை, குமிவித்தலை அகா இந்த மூனறையும தனியாக இடித்துத்தூளசெய்து சாதிககாய், நாகணமஇவ்விரணடையும நெய்யிலவறுததுத தூள்செயது சோதது புதுப பானையிலபோட்டு பனனீர்விட்டுபபிசைந்து மொத்தையாயசெயது மேறபடி பழமும்சோததுப் பிசைந்து புனுகுசட்டத்தைச சிறுதுண்டுகளாயச செயது பாலுமசோதது மூனறுநாள் ஊறவைத்து அமமியிலவைதது பக்குவமாய அரைதது மேறபடி அமபா, அததா, பசசைசகற்பூரம, குஙகமப்பூ, கோரோசனை, தேன, கஸ்தூரி, உரம, இவறறுள சூரணமசெய்யவேணடியவைகளைச சூரணித்து எல்லாம ஒனறுப்சசேர்த்துப பிசைநதுவைத்துககொண்டு ஒருசேருககு (உ00) குசசிகளாகப பிசுககுப்பட்டை சூரணமும் சேர்த்து ஒவவொருகுச்சியிலும பககுவமாய்ப பூசி யுருட்டி யுலாத்தி வைததுககொளளவும.

உயர்ந்த சந்தனபில்லை.

கொண்டை சீனிககிழங்கு விராகனெடை (க௦) கெவுளா விராகனெடை (கவ) கிளியூரமபட்டை விராகனெடை (கவ) பூஞ்சாந்துப்பட்டைவிராகனெடை (௩) செவவல்லிககொடி விராகனெடை (ச) செண்பகமொக்கு விராகனெடை (க௦) தாளிசபததிரி விராகனெடை (கஆ) லவுங்கபத்திரி விராகனெடை (உ) நாகணம விராகனெடை (ரு) வெட்டிவேர் விராகனெடை (கவ) விலாமிச்சவேர் விராகனெடை (உ) சனனலவஙகபபட்டை விராகனெடை (உ௦) கருவாப்பட்டை விராகனெடை (௩) லவுஙகபபட்டை விராகனெடை (ச) சோமபு விராகனெடை (௩) சிறுநாகப்பூ விராகனெடை (௩) வாயவிளஙகம விராகனெடை (௩௦) வால்மிளகு விராகனெடை (உ) நன்னாரிவேர் விராகனெடை (௩) சத

குப்பை விராகனெடை (ரு) மாகாளிக்கிழங்கு விராக னெடை (ச) அதிமதுரம விராகனெடை (கூ0) கோஷ்டம் விராகனெடை (க0) சிற்றரத்தை விராகனெடை (ச) பேர ரத்தை விராகனெடை (கூ) சுக்கு விராகனெடை (ச0) கறபாசி விராகனெடை (கரு) கசகசா விராகனெடை (கூ) பூலாங்கிழங்கு விராகனெடை (சூ) சமுத்திராபபசசை விராகனெடை (கவ) காரபோக அரிசி விராகனெடை (க) கஸதூரிமஞ்சள விராகனெடை (ரு) கொததுமலலி விரா கனெடை (கூ) பஙகாளமஞசள விராகனெடை (உ) சாதி க்காய விராகனெடை (க0) சாதிப்பததிரி விராகனெடை (க) ஏலம விராகனெடை (க0) கிராமபு விராகனெடை (க0) கோரைககிழஙகு விராகனெடை (உ) சடாமாஞசில் விராகனெடை (ச) அகிற கட்டை பலம (க) தேவதாரு ப ட்டை பலம (க) சநதனம பலம (க) ஓமம விராகனெடை (க) நெரியாசிபபால பலம (ரு) மேறபடித்தைலம பலம (ரு) பன்னீர்புட்டி (கூ) புனுகுசட்டம விராகனெடை (ரு) சாம்பிராணித்தைலம விராகனெடை (கூ) சவவாது விராக னெடை (கூ) பசசைக்கறபூரம விராகனெடை (கூ) குஙகு மபபூ விராகனெடை (உ0) கோரோசனை விராகனெடை (உ0) மகிழமபூ விராகனெடை (உ0) வெடசநதை விராக னெடை (உ) தவனககொழுந்து விராகனெடை (உ0) சுவா கா அததாதுலா (ச) குலாபி அததர்துலா (உ) தாழமபூ, அததாதுலா (உ) மலலிகைபபூ அததாதுலா (உ) தவன அததா துலா (உ) ரவுசா அததர் துலா (உ) சநதன அததர் துலா (உ) புனுகுதோலா (ரு) கஸ்தூரி விராகனெடை (க) ஈரான் அததா துலா (0) மேறபடி சரக்குகளை வறுக்கவேண்டியவைகளையும வறுத்து மற்றவைகளையும சோததிடிததுச் சூரணிதது பனனீரைவிட்டு பிசறிமேல விதா அரைததுத் தைலஙகள புனுகு அததர் முதலியவைக ளைசசோததுப பில்லைசெயதுககொளளவும்.

வடமொழி தர்மந்திரி வாக்கியம், படி அளவு.

நெறபொரி, ஜலம, இளநீா, கோமூததிரஙகள, சுத்தஜ லம, கழுநீா இவைகள (கூஉ) பலம எடையுளளது (க) படி, பால இருபதுபலம உள்ளது (க) படி, ததிமஸது (உரு) பலம உள்ளது (க) படி, வெலலமகரைத்தசலம், கனிகளின் ரசம், மூலிகைகளின சாறு (கசு) பலம எடையுள் ளது (க) படி, தேன் (க0) பலம் எடையுள்ளது படி (க).

நவ இரததினபஸ்பம, நவலோகபஸ்பம, புனுகு, கஸ்தூ ரி, கோரோசனை, குஙகுமபபூ, பசசைக்கற்பூரம, இவை கள பலம எனறு வருமிடததிலசகதியறறவாகள (க) விரா கனெடை சோததுககொளளலாமெனறு தாமநதிரிவாகவி யததிற சொல்லபபடடிருககிறது.

செஞசாலி நான்குநிறை செஙகுன்றி யவ்விரண்டு
மஞசாடி யாக வகுததாாகள - எஞசாமல
தூககிலஞசு மஞசாடி துய்யநிஷ்கம காலகான்கில
நூாககம விராகனெடையொனறு.

ஒன்றியிடு நிஷ்கந்தான் ஒன்றிரண்டு கோல்மாந்து
துனறுமிரு கோலநிறையே சொானனம - நனறுக
சொானன மிருபஙகு துலைமா ளிகை
இரட்டியுணண பலமாம முகநது.

உகநதுபல நூறுகொணடால ஒஙகு துலாமாம
மிகுநததுலாம தூகக மிருபான - உகநதிட்டால்
பாரமெனறு நலலோாகள பகாநதா பலநிறையை
யாாவிளஙகச சொல்வா ரளவு.

காயமபி லன்பகுதி காலதேயமே நாயவயது
நேயமறிந் தேகொடுபபாய் நீமருநதை - யேயக
கழுவ விடித்தல்வோ கணடிததல தளளல்
புஞவகறற லெல்லாம புரி

இராமா அமுர்தம்.

சமபா பச்சையரிசியை நனறுய்ததிட்டிக கல், உமி, தவி டு இவைகளைபபோகவி (வ) படி பெருநொய எடுததுக்கொ ணடு அதை சலததில ஊறவைத்து (கூ) தடவை பிசைந் துகழுவியெடுததுககொணடு ஒருபாததிரததில் ஒருபடிபா லும (க) படி சலமுமவிடடு காலபடி நொயபோடடு நன் றுய வெநதவுடனே மறுபடி (௩) படி பால அதில சோ ததுப ப்கருவமாகததுழாவி (ச) சோ சீனிசருககரையைச சோதது யிறககிககொளளவும.

வைத்திய ராஜ சிந்தாமணி

உ - ம் பாகம் முற்றிற்று.



வைத்திய ராஜ சிந்தாமணி

உ-ம் பாக அட்டவணையின்

அகராதி.

—※—

அ.

நவ இரதகி
ரி, கோரோ
கள பலம

உ.

ஊ.

எ.

ஏ.

ஐ.

க

கா.

கி.

பக்கம்.

கு.

கே.

கை.

கோ.

ச.

பக்கம்.

ப,

பா.

பக்கம்.

பி.

பீ.

பு.

மு.

மூ.

மே

உ-ம் பாக அட்டவணையின் அகராதி ௧௫

பக்கம்.

வி.

வெ.

வே.

ஸ்.

ஷ.

க்ஷ.

ஜ.

ஜா.

ஜீ.

வைத்தியராஜசிந்தாமணி உ-ம் பாக அட்டவணையின் அகராதி

முற்றிற்று.